Как украсить БЛЮДА

ИЗЫСКАННЫЕ УКРАШЕНИЯ ИЗ ПРОСТЫХ ПРОДУКТОВ



- Необходимые продукты
- Инструменты, используемые при изготовлении украшений
- Поэтапные инструкции и иллюстрации
- Полезные советы





ВСЕ, ЧТО ДОЛЖНА ЗНАТЬ КАЖДАЯ ХОЗЯЙКА, ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ БЕЗ ТРУДА ОФОРМИТЬ ОТДЕЛЬНОЕ БЛЮДО ИЛИ КОМПОЗИЦИЮ ИЗ МНОЖЕСТВА ЗАКУСОК.

Как украсить БЛЮДА



Москва
ЭКСМО
Санкт-Петербург
Издательство «Терция»
2005

УДК 641
ББК 36.99
К 16

Составитель *Ю. Усова*

Художник *Е. Юхнина*

К 16 **Как** украсить блюда. — М.: Изд-во Эксмо, 2005. — 120 с., илл. (Серия «Книги для всей семьи»).

ISBN 5-04-009830-8

УДК 641
ББК 36.99

Дорогие друзья!

Книга, которую вы сейчас держите в руках, — о том, как сделать нашу жизнь чуть радостнее, как превратить простую трапезу в изысканный обед, как этот обед эффектно подать. Здесь рассказывается об украшении стола.

Прием пищи — это не только наша основная потребность. Это еще и приятный повод собраться вместе, за одним столом, дружеской компанией. И неважно – обед ли это, завтрак или ужин, повседневный или праздничный. Он может запомниться надолго, подготовленный умелыми руками хозяйки, прочитавшей эту книгу...

Давайте не будем лениться. Несколько минут, затраченных на то, чтобы сделать блюдо привлекательнее, подарят нам много часов хорошего настроения.

Украшение стола — это и воспитание вкуса, и самовыражение, и возможность разделить радость творчества с другими.

Представленные в этой книге украшения можно использовать как при подготовке к приему большой компании, так и для придания блеска повседневному обеду.

Украшения, о которых здесь рассказывается, в большинстве своем очень просты по исполнению. Чтобы их изготовить, требуется лишь иметь необходимые продукты и внимательно рас-

смотреть наши картинки. И не забывайте посолить блюдо (соль мы не указывали в перечне необходимых продуктов)!

В книге вы найдете множество забавных «лодочек» и «парусников» — из перца, огурца, моркови, «корзиночки», «короны», «розы»... Все зависит от вашего желания и наличия продуктов в холодильнике.

Нужно помнить, что еда и напитки должны быть не только хороши на вкус, но и аппетитны на вид. Тот, кто уже пробовал себя в искусстве украшения стола, без труда оформит отдельное блюдо или композицию из множества закусок.

Прочитав эту книгу, вы узнаете:

- какие инструменты используют при изготовлении украшений
- из каких продуктов делают украшения
- как делают украшения
- чем украсить блюдо с горячим
- как красиво подать напитки

Пусть ваш стол будет красивым!
Приятного аппетита!



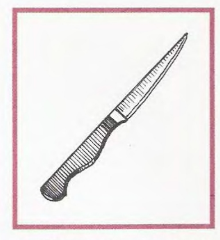
ИНСТРУМЕНТЫ



1 Ножом-сечкой режут и разделывают крупные овощи и фрукты.



2 Кухонный (обычный) нож удобен для нарезки более мелких овощей и фруктов.



3 Маленьким ножом делают надрезы на овощах, фруктах, удаляют сердцевину и т. п.



4 Гофрированным ножом нарезают тонкими ломтиками овощи, фрукты, сыр или масло.



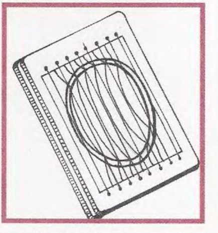
5 Ножом с выгнутым и зазубренным лезвием очень удобно отделять мякоть плодов от кожицы.



6 Ножом с двумя остриями на конце нарезают сыр и, наколов на острие, перекладывают на тарелку.



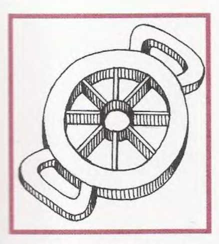
7 Ножом для каннелирования снимают узкие полоски кожицы с овощей и фруктов.



8 Такая яйцерезка делит сваренное вкрутую яйцо на тонкие кружочки.



9 С помощью такой яйцерезки яйцо можно разрезать на равные дольки.



10 Яблокорезкой удаляют сердцевину и делят на дольки.



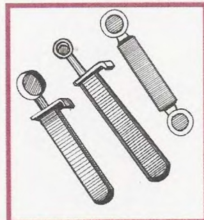
11 Кухонными ножницами разделывают мясо мелкой птицы и режут зелень.



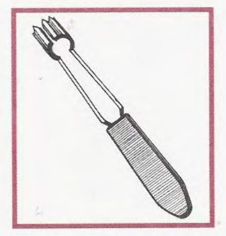
12 Специальными большими ножницами разделывают домашнюю птицу.



13 Столовая и чайная ложки используются соответственно для вырезания мякоти и удаления семян.



14 Круглыми ложечками разных размеров вырезают шарики из масла и мякоти фруктов и овощей.



15 Специальная выемка существует для удаления сердцевины плода (например, яблока).



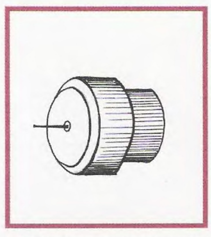
16 Круглыми выемками вырезают кружочки из ломтиков овощей и фруктов.



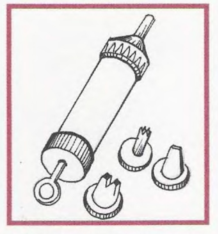
17 Гофрированными выемками вырезают большие кружки из хлеба, сыра, колбасы.



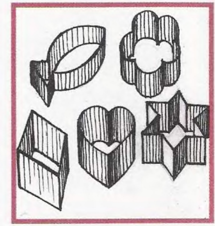
18 С помощью фигурной овощерезки изготавливают спирали из овощей.



19 Пиккер используют, чтобы проколоть тупую сторону сырого яйца.



20 С помощью шприцев с различными насадками блюда украшают соусами и т. п.



21 Формочками вырезают фигурки из масла, сыра, овощей.



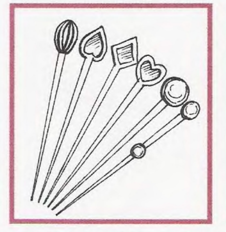
22 Терка предназначена для измельчения сырых или вареных овощей, фруктов и сыра.



23 Жироль – плоский деревянный круг с ножом и ручкой — используют для изготовления стружки из сыра.



24 С помощью чесноковыжималки из чеснока получают пюреобразную массу.



25 Шпажками закрепляют украшения на медальоне, композиции из дичи и т. п.



26 Мельница для измельчения пряностей — для каждого вида отдельная.



27 В ступке с пестиком толкут специи, травы, сахар, соли.



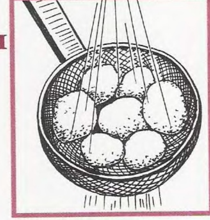
УКРАШЕНИЯ

из овощей и фруктов

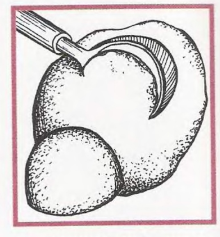
«Грибочки» из картофеля

Вам понадобятся:

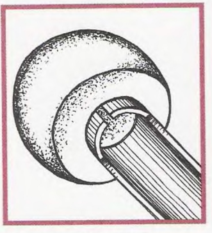
• крупные клубни картофеля



1 Крупные клубни картофеля очистить и вымыть в холодной воде.



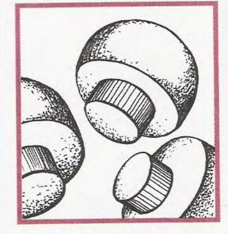
2 Специальной ложечкой вырезать из них овальные фигурки.



3 Неглубоко вставить в каждую фигурку высечку для удаления сердцевины яблок (примерно до середины).



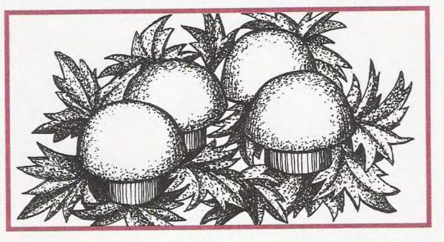
4 Обрезать вокруг высечки ножом, чтобы получилась ножка «грибочка».



5 Осторожно вынуть высечку.



6 Готовые «грибочки» отварить в подсоленной воде или обжарить во фритюре.

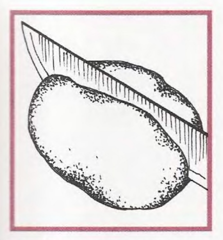


7 «Грибочки» из картофеля можно подать как гарнир. Ими оформляют канапе, медальоны, салаты.

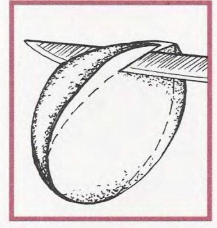
«Ёжик» из картофеля

Вам понадобятся:

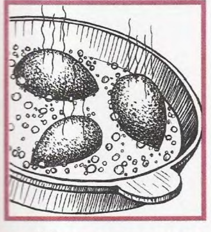
- крупный клубень картофеля
- сладкий перец
- горошины черного перца
- желе



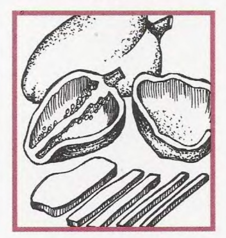
1 Крупный круглый клубень картофеля очистить, помыть и вдоль разрезать пополам.



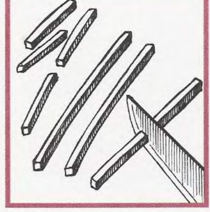
2 Ножом обрезать каждую половинку с боков стороны так, чтобы она стала каплеобразной.



3 Обжарить половинки во фритюре, обсушить и охладить.



4 Зеленый и красный сладкий перец помыть, обсушить, удалить сердцевину и нарезать нетолстыми полосками.



5 Каждую полоску разрезать на несколько брусочков длиной 2—2,5 см («иголки»).



6 Сделав острым ножом неглубокие надрезы на спинке, воткнуть в них «иголки».



7 Носик и глазки сделать из горошин черного перца. Покрыть слоем желе (см. с. 29).



8 «Ёжик» из картофеля можно использовать как основу большой композиции.

Картофельные шарики

Вам понадобятся:

- 1 кг картофеля
- 1 стакан молока
- сливочное масло
- 4 яйца
- мука
- укроп
- панировочные сухари
- растительное масло

Как приготовить картофельное тесто:

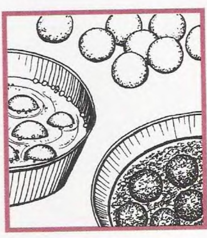
1 кг картофеля очистить, сварить, размять, добавив 1 стакан молока и 3 ст. ложки сливочного масла, посолить. В готовое пюре добавить 3 яичных желтка, 4—5 ст. л. муки, измельченный укроп, тщательно перемешать, чтобы получилась тестообразная масса.



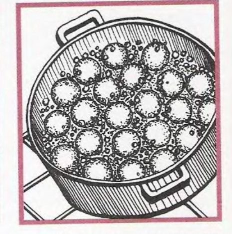
1 Скатать руками небольшие колбаски из готового картофельного теста.



2 Нарезать колбаски небольшими кусочками длиной 2–3 см и скатать их в шарики.



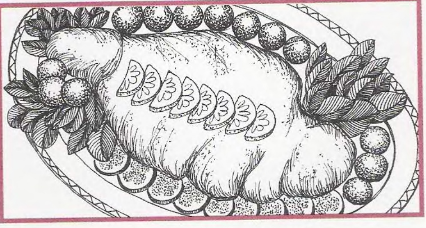
3 Обмакнуть каждый шарик во взбитое яйцо и обвалять в панировочных сухарях.



4 Обжарить шарики во фритюрнице до золотистого цвета.



5 Готовыми шариками можно заполнить половинки овощей (перцев, огурцов, кабачков).

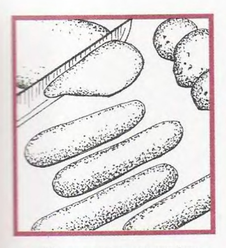


6 Они очень эффектны в качестве гарнира.

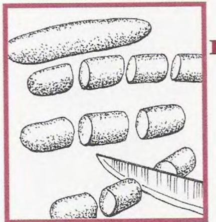
Крокеты из картофеля

Вам понадобятся:

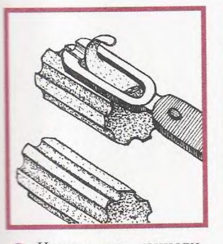
- 1 кг картофеля
- 1 стакан молока
- сливочное масло
- 4 яйца
- мука
- укроп
- панировочные сухари
- растительное масло



1 Из готового картофельного теста (см. с. 12) скатать небольшие колбаски.



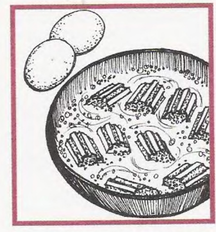
2 Разрезать колбаски на цилиндрики длиной 5—6 см.



3 Ножом для каннелирования сделать на них продольные канавки.



4 Обсыпать крокеты мукой.



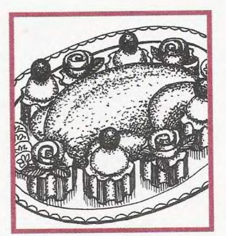
5 Обмакнуть во взбитое яйцо.



6 Обвалять в панировочных сухарях.



7 Обжарить во фритюре до золотисто-коричневого цвета.



8 Готовые крокеты используют в качестве постаментов для медальонов.

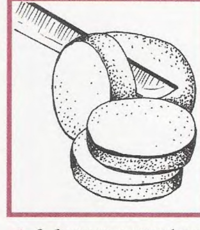
Медальоны из картофеля

Вам понадобятся:

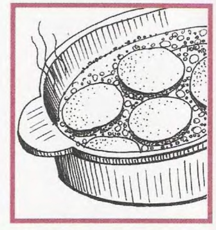
- картофель
- растительное масло
- помидор
- майонез
- черная маслина
- салат из шампиньонов

Как приготовить салат из шампиньонов:

Помидоры и консервированные шампиньоны нарезать маленькими кубиками, перемешать и посолить. Заправить майонезом.



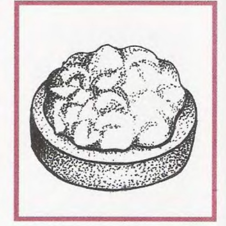
1 2–3 крупных картофельных клубня очистить, вымыть и нарезать поперек ломтиками толщиной 0,5 см.



2 Обжаривать ломтики во фритюре, пока они не приобретут золотистый цвет.



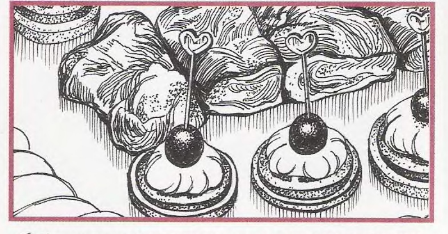
3 Сверху на картофель положить кружок помидора, полить майонезом; шпажкой прикрепить черную маслину.



4 Можно украсить медальон салатом из шампиньонов.



5 Медальоны подают в качестве гарнира к мясным блюдам.



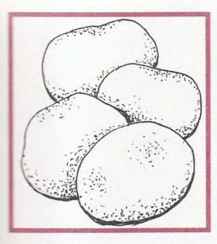
6 Их можно использовать при составлении больших композиций.

Фигурки из картофеля

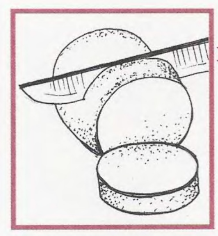
Вам понадобятся:

картофель•

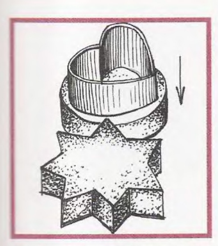
растительное масло•



1 3–4 клубня картофеля очистить и вымыть.



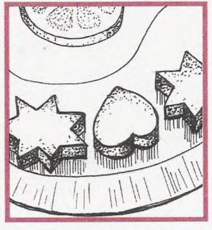
2 Нарезать кружками толщиной 0,4–0,5 см.



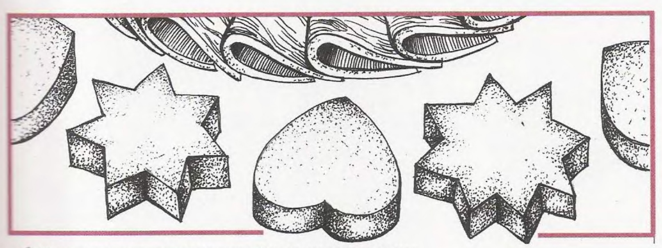
3 С помощью различных формочек вырезать фигурки.



4 Обжаривать их во фритюре, пока они не приобретут золотистый цвет.



5 Фигурки из картофеля можно подавать как гарнир к блюдам из мяса и птицы.

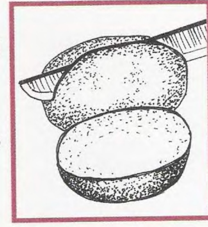


6 Ими также хорошо дополнять большие композиции.

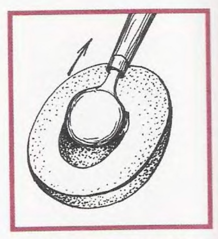
«Чашечки» из картофеля

Вам понадобятся:

- картофель
- растительное масло
- отварное мясо
- огурец
- майонез
- зелень



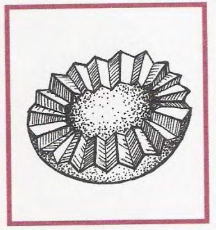
1 Очистить 4–5 крупных клубней картофеля, вымыть в холодной воде и разрезать вдоль пополам.



2 Вырезать из каждой половинки середину, чтобы получилась чашечка со стенками толщиной 2–3 см.

Как приготовить салат для начинки:

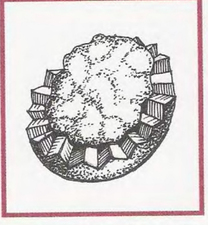
Отварной кусок мяса или птицы и свежий огурец нарезать очень мелкими кубиками, смешать с мелко нарезанной зеленью. Заправить майонезом.



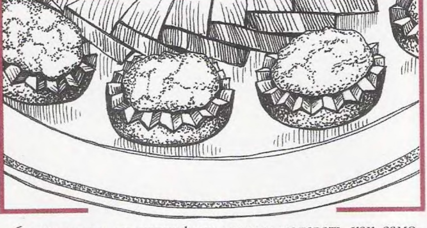
3 Краешки можно вырезать зубчиками.



4 «Чашечки» обжарить во фритюре до золотистого цвета, опрокинуть на дуршлаг, обсушить и дать остыть.



5 Начинить паштетом или салатом.



6 «Чашечки» из картофеля можно подавать как самостоятельную закуску или как гарнир к мясным блюдам.

Башенки из лимона

Вам понадобятся:

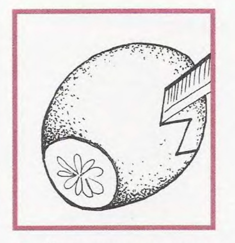
крупный лимон •

маслина •

редис •



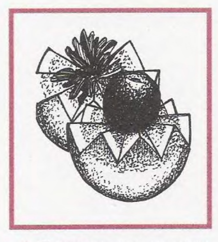
1 Лимон тщательно вымыть, обсушить и обрезать с обеих сторон для придания устойчивости.



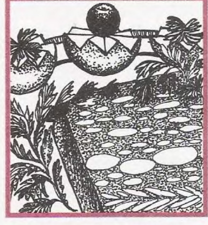
2 Надрезать по окружности зигзагом, прорезая до середины.



3 Аккуратно разъединить половинки, повернув их в противоположных направлениях.



4 Башенку из лимона при желании можно украсить «хризантемой» из редиса (см. с. 56) или маслиной.



5 Это украшение эффектно дополняет, к примеру, заливное из рыбы.



6 Башенками также оформляют большие композиции.

Гофрированные кружочки

Вам понадобится:

• крупный лимон



1 Сделать на лимоне 6–8 ровных продольных ложбинок ножом для каннелирования.



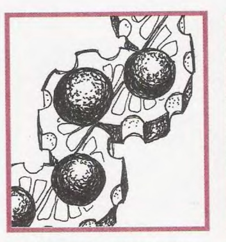
2 Нарезать лимон тонкими кружочками.



3 Можно разделить каждый кружок пополам.



4 Выложить орнамент из половинок лимонных кружочков, укладывая их «змейкой».



5 Украсить каждую половинку кружочком черной консервированной маслины.



6 Орнамент эффектно смотрится на подносах с большими композициями.



7 Гофрированными кружочками можно украсить краешек бокала с коктейлем.

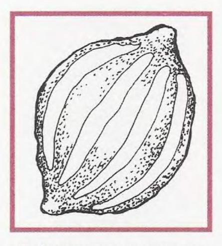
«Змейка» из лимона

Вам понадобится:

крупный лимон •



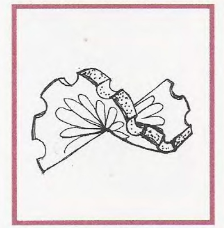
1 Лимон вымыть и обсушить.



2 Ножом для каннелирования сделать на нем 6–8 продольных ложбинок.



3 Порезав лимон кружочками, сделать на каждом кружочке надрез от края к центру.



4 Надрезанные концы каждого кружочка развести в стороны, чтобы получилась спираль.



5 Совместив края ломтиков, расположить их друг за другом — получится «змейка».



6 «Змейка» из лимона очень эффектно смотрится на блюдах с салатами или с заливным.

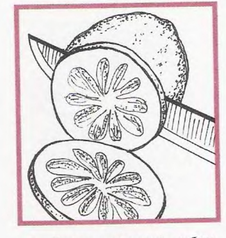


7 Ею можно украшать подносы с большими композициями.

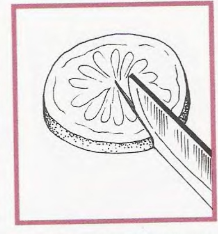
Кулечки из лимона

Вам понадобятся:

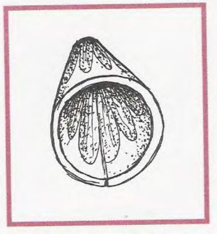
- крупный лимон
- черные маслины
- петрушка



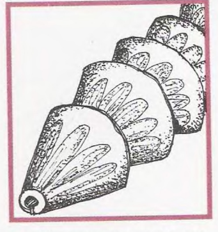
1 Лимон вымыть, обсушить и нарезать ровными тонкими кружочками.



2 Надрезать каждый кружок до середины.



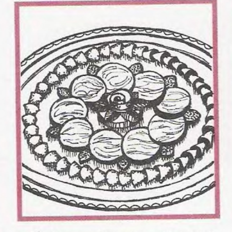
3 Свернуть кружок в кулечек, совместив концы надреза.



4 Кулечками можно выложить орнамент, вкладывая один в другой.



5 В последний, открытый, вложить 2—3 черные маслины и листик петрушки.



6 Если блюдо круглое, орнамент можно замкнуть в кольцо.

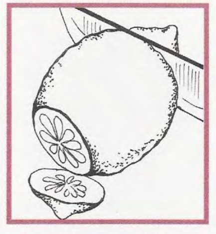


7 Кулечками из лимона можно оформить мелкую закуску: бутерброды, канапе, медальоны.



8 Эффектно кулечки смотрятся на подносе с большой композицией.





Лимон с петелькой

Вам понадобится:

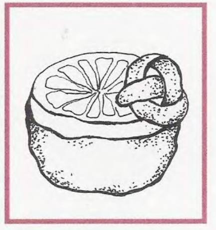
крупный лимон •

1 Лимон тщательно вымыть, обсушить.

2 Обрезать с обеих сторон для придания устойчивости.



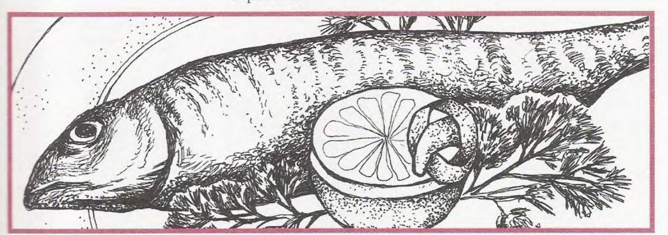




3 Разрезать лимон пополам.

4 У каждой половинки остроконечным ножом по краю надрезать тонкую полоску кожуры, не отрезая ее.

5 Из полоски свернуть петельку и закрепить ее на краю.



6 Такое украшение можно использовать при оформлении холодных и заливных блюд из рыбы или мяса. Лимоном с петелькой можно дополнить горячие вторые блюда.

Зубчатые чашечки

Вам понадобится:

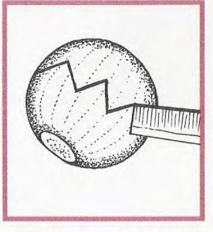
- небольшая луковица



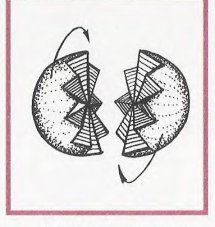
1 Луковицу очистить от шелухи, вымыть.



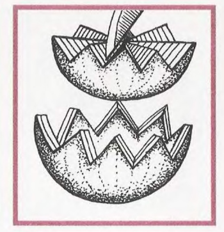
2 Обдать кипятком.



3 Надрезать по окружности зигзагом, прорезая до середины.



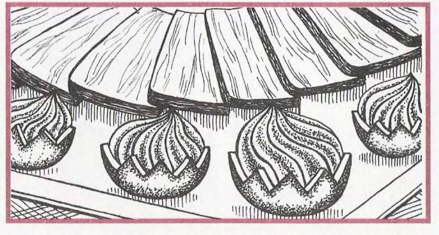
4 Отделить половинки друг от друга, повернув в противоположных направлениях.



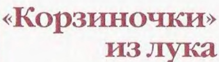
5 Оставив два внешних слоя, осторожно поддеть ножом и вынуть все внутренние, из которых сделать маленькие чашечки.



6 Чашечки с различными начинками можно подать как самостоятельную закуску.



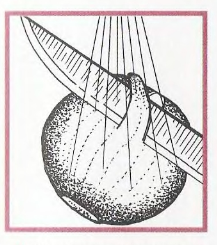
7 Они очень эффектно смотрятся на подносах с большими композициями.



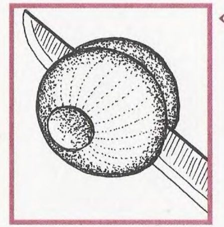
«Корзиночки» из лука

Вам понадобится:

- крупная круглая луковица



1 Очистить луковицу от шелухи и вымыть.



2 Разрезать ее поперек на половинки.



3 Подцепив кончиком ножа, вынуть из одной половинки все слои, оставив только два внешних.



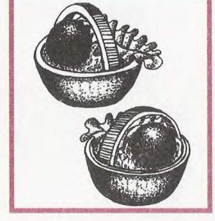
4 Обдать кипятком.



5 Со второй половинки срезать кружок толщиной 0,5 см.



6 Отделить от него внешнее колечко и, разрезав пополам, сделать «ручку» «корзиночки».



7 Начинить «корзиночку» паштетом, украсить мятой и маслиной. Воткнуть «ручку».

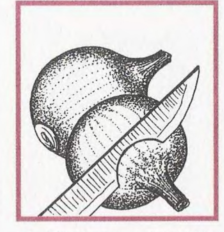


8 «Корзиночки» можно использовать при составлении больших композиций.

«Лилия» из лука

Вам понадобится:

- крупная луковица



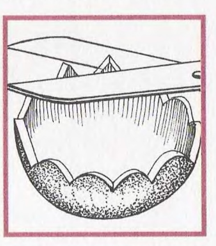
1 Подрезать основание. Затем очистить от шелухи, вымыть в холодной воде и обдать кипятком.



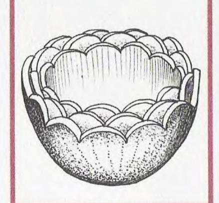
2 Надрезать луковицу по окружности зигзагом, прорезая на глубину 3–4 слоев, осторожно разъединить половинки.

Как приготовить уксусный маринад:

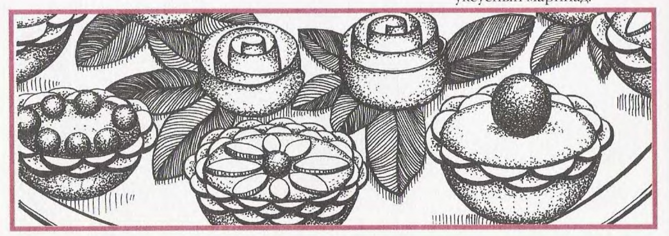
В горячей воде (0,5 л) растворить 1 ч. л. соли и 1 ч. л. сахара. Добавить 1 ст. л. 9%-ного уксуса, 1—2 горошины душистого перца, 1 лавровый лист. Вскипятить.



3 Острые кончики аккуратно закруглить ножницами.



4 Сместить слои относительно друг друга, ненадолго положить в горячую воду, затем поместить в уксусный маринад.

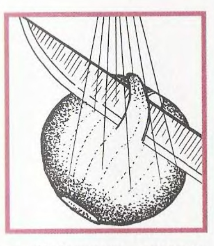


5 «Лилию» можно начинить овощным или мясным салатом и подать как самостоятельную закуску.

Разноцветные колечки

Вам понадобятся:

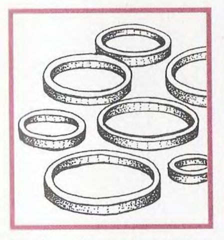
- луковица
- красный молотый перец
- черный молотый перец
- измельченный укроп
- соль



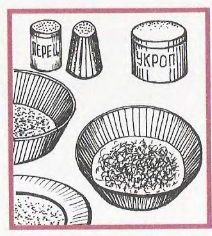
1 Небольшую круглую луковицу очистить от шелухи и вымыть холодной водой.



2 Затем нарезать ее на кружочки толщиной 0,4–0,5 см.



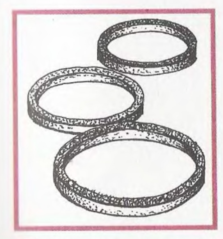
3 Разобрать каждый кружочек на колечки.



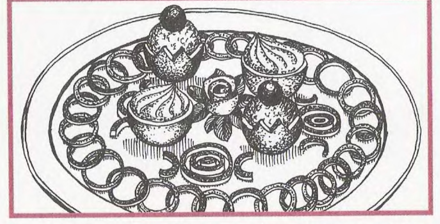
4 Насыпать в отдельные блюдечки красный и черный молотый перец, измельченный укроп, соль.



5 Смазать каждое колечко яичным белком.



6 Обвалять с одной стороны в перце, соли или укропе.

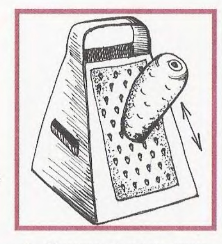


7 Колечки очень эффектно смотрятся в качестве орнамента.

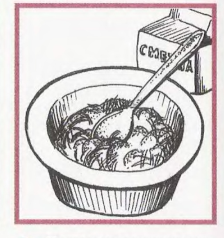
«Гнездо» из моркови

Вам понадобятся:

- морковь
- сметана (майонез)
- вареный картофель
- зелень
- молотый перец



1 Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке.



2 Полученную массу посолить и смешать со сметаной.



3 Выложить из моркови кольцо.



4 Середину заполнить зеленью укропа или петрушки.



5 Положить в середину 1–3 ровных клубня картофеля.



6 Сверху полить сметаной или майонезом, по вкусу посыпать молотым перцем.

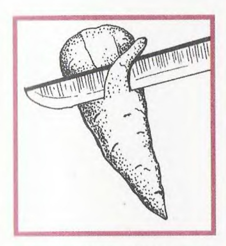


7 «Гнезда» из моркови можно подавать как гарнир и как самостоятельную закуску.

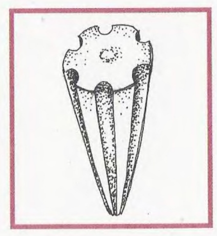
Звездочки из моркови

Вам понадобятся:

морковь •
майонез •
черная маслина •



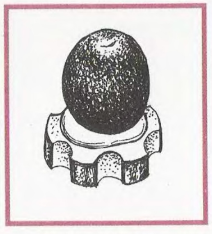
1 Морковь вымыть, сварить, охладить и очистить.



2 Ножом для каннелирования вырезать на ней продольные ложбинки.



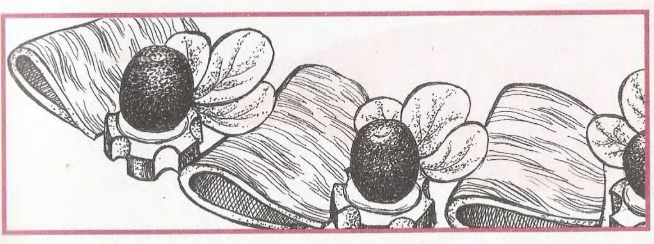
3 Нарезать морковь кружочками толщиной 0,5 см – получатся звездочки.



4 Сверху на звездочку можно капнуть майонезом и положить черную маслину.

Чем можно украсить звездочку из моркови:

Вместо маслины можно использовать оливку или консервированный шампиньон.

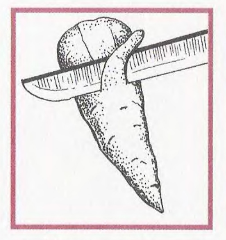


5 Такие звездочки из моркови эффектно смотрятся на блюдах с закуской.

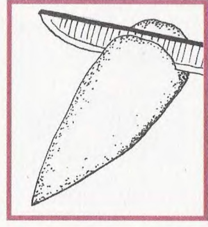
Кулечки из моркови

Вам понадобятся:

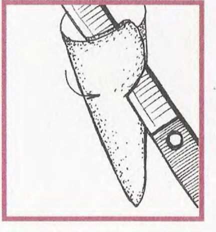
- морковь
- оливка



1 Морковь вымыть, сварить, охладить и очистить.



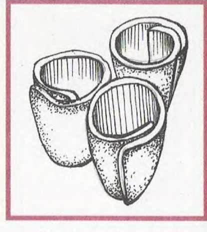
2 Обрезать верхушку так, чтобы получился конус.



3 Срезать по спирали от верхушки вниз полоску шириной 2–2,5 см и длиной около 4 см.



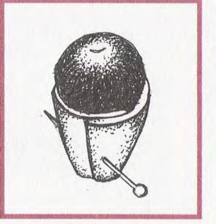
4 Должен получиться конусообразный колпачок.



5 Следующие колпачки делать таким же образом опять со стороны верхушки.



6 Скрепить полученные колпачки шпажками.



7 В середину вложить оливку.



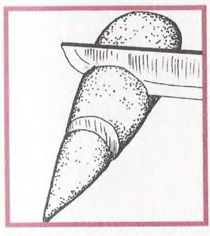
8 Кулечками можно дополнять тарелки с закусками или гарнир к рыбным блюдам.

«Парусник» из моркови

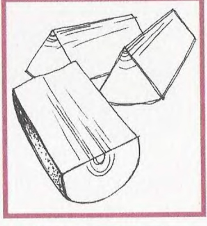
Вам понадобятся:

морковь•
зеленый салат•
желе•

1 Морковь вымыть, сварить, охладить и очистить.



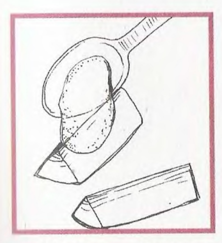
2 Нарезать цилиндриками длиной 5—6 см.



3 Разрезать каждый цилиндрик продольно на 4 части.

Как приготовить желе:

1,5 ст. л. желатина в порошке замочить в 1 стакане холодного бульона (мясного, куриного, рыбного) на 10 минут. Еще стакан бульона вскипятить, добавить размоченный желатин и растворить его в бульоне. Посолить.



4 Покрыть полученные фигурки слоем желе.



5 Украсить фигурки «парусом», сделанным из шпажки с наколотой на нее зеленью.

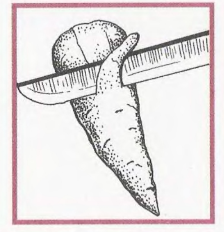


6 «Парусники» могут быть очень эффектным украшением стола.

Фигурки из моркови

Вам понадобятся:

- морковь
- майонез
- зелень
- медальоны



1 Морковь вымыть, сварить, охладить и очистить.



2 Нарезать кружками толщиной около 0,5 см.



3 С помощью различных формочек вырезать фигурки.



4 Их можно сверху полить майонезом, посыпать мелко порезанной зеленью и подать как гарнир к рыбным блюдам.



5 Фигурками хорошо оформлять медальоны.



6 Они также эффектно смотрятся на блюдах с большими композициями.

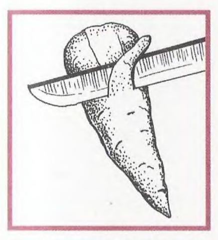
«Хризантема» из моркови

Вам понадобится:

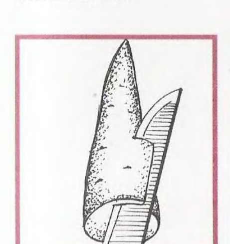
морковь •

Как можно подавать «хризантему»:

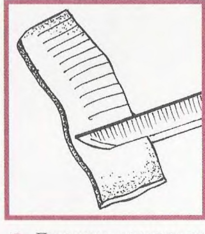
«Хризантема» эффектно смотрится в сочетании с зеленым салатом, с зеленым горошком.



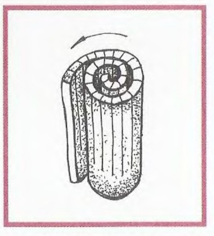
1 Крупную морковь вымыть, сварить, охладить и очистить.



2 Срезать с нее по окружности очень тонкую полоску.



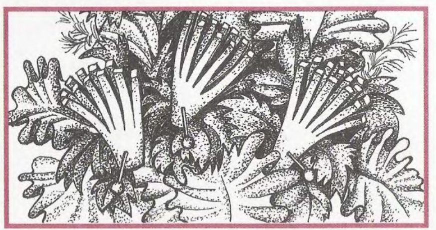
3 Положить полоску на ровную поверхность, расправить и острым ножом сделать на ней частые поперечные надрезы.



4 Скатать полоску в валик, туго стягивая с ненадрезанной стороны.



5 Закрепить кусочком спички или шпажкой. Расправить «лепестки».



6 Такие «хризантемы» особенно эффектно смотрятся в «букете» с зеленью петрушки и листьями салата.

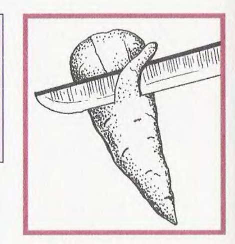
Шарики из моркови

Вам понадобится:

- вареная морковь

Как скрепить шарики:

Чтобы скрепить несколько шариков между собой и придать им блеск, можно смазать их желе (см. с. 29).



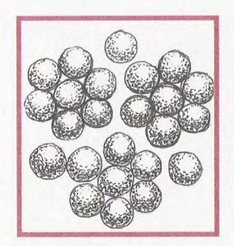
1 Вареную морковь очистить от кожицы.



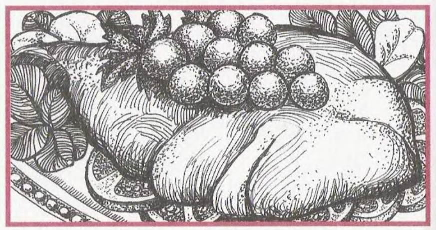
2 Специальной ложечкой с острыми краями вырезать шарики.



3 Шарики из моркови можно подавать как гарнир к рыбным и мясным блюдам.



4 Из таких шариков можно выкладывать различные орнаменты.

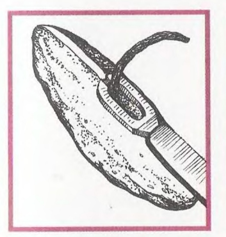


5 Ими хорошо оформлять большие композиции.

Каннелиро-ванные кружочки

Вам понадобится:

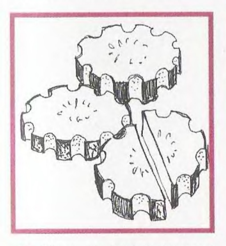
крупный салатный • огурец



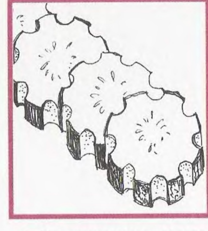
1 Огурец вымыть, обсушить и ножом для каннелирования сделать на нем продольные ложбинки.



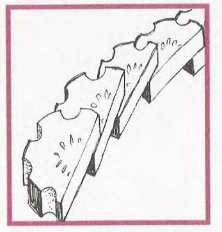
2 Нарезать каннелированный огурец кружочками.



3 При желании можно разрезать кружочки пополам и использовать половинки так же, как и целые.



4 Из кружочков выкладывают различные орнаменты, положив их рядками слегка внахлест.



5 Такой же орнамент можно выложить из половинок.



6 Их используют при изготовлении медальонов.

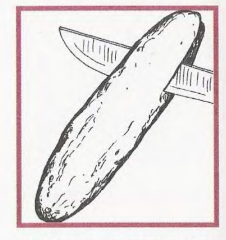


7 Каннелированные кружочки и медальоны эффектно выглядят в композиции.

«Крокодил»

Вам понадобятся:

- огурец
- черная маслина
- красный сладкий перец
- желе



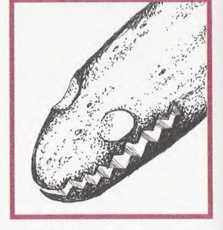
1 Огурец вымыть, обсушить и острым ножом сделать глубокий продольный надрез (на треть огурца).



2 Сделать в этом же месте еще один надрез (параллельно). Отрезав полученную «пластинку», вынуть ее.



3 С обеих сторон сделать «зубчики», имитируя зубы крокодила.



4 Срезать часть кожи с мякотью в двух местах («глазки»).



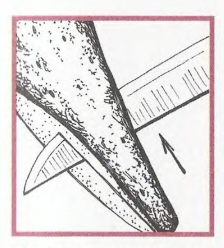
5 Вырезать глазки из маслины, а язычок — из красного перца. Смазать их желе (см. с. 29).



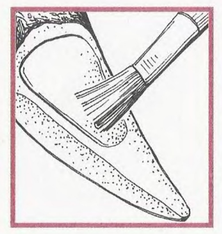
6 Положить в «глазницы» по кружочку маслины, в рот — язычок.



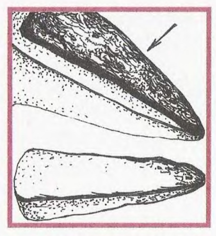
7 На «хвосте» с боков срезать пластинки кожицы с мякотью.



8 Срезать кожицу с мякотью с верхней части «хвоста».



9 Смазать «хвост» желе.



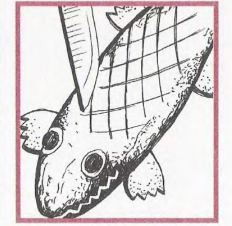
10 С отрезанной верхней части тонким слоем срезать кожицу и накрыть ею верхнюю часть «хвоста».



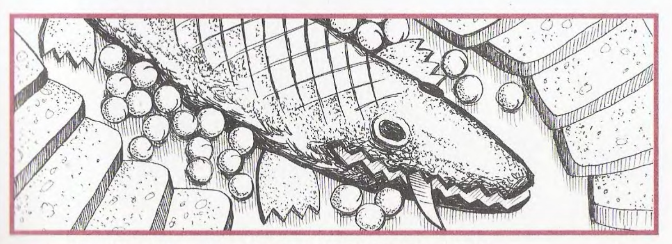
11 Из оставшихся частей вырезать «лапки».



12 Приклеить их с помощью желе к туловищу «крокодила».



13 На средней части огурца сделать частые неглубокие надрезы, имитируя «крокодилову кожу».

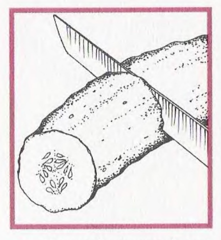


14 «Крокодил» очень эффектно смотрится на блюдах с мясом.

«Корона»

Вам понадобятся:

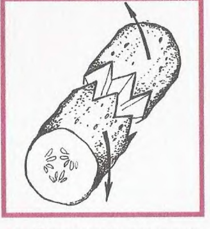
- огурец
- майонез
- черные маслины



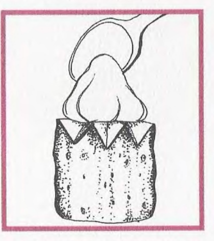
1 Крепкий салатный огурец вымыть, обсушить и нарезать поперек на части длиной около 10 см.



2 Полученные «столбики» надрезать по окружности зигзагом, прорезая до середины.



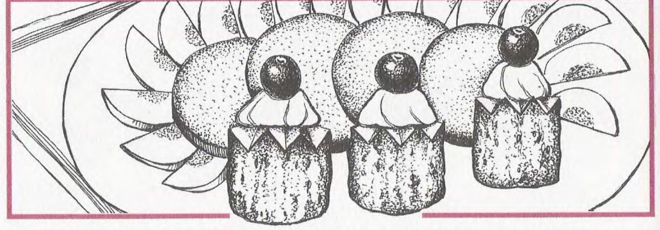
3 Осторожно разделить половинки, стараясь не повредить зубчики.



4 Поставить полученную «корону» зубчиками вверх и в середине чайной ложкой сделать башенку из майонеза.



5 Верх башенки украсить маслиной.



6 «Короны» из огурцов очень эффектно смотрятся на мясных блюдах. Ими можно украсить и блюда с мелкой закуской.

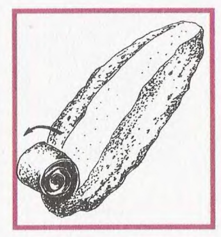
«Лодочка» из огурца

Вам понадобятся:

крупный огурец •
вареная морковь •
вареная курица •
яблоко •
зеленый салат •
черная маслина •
корнишон •
майонез •



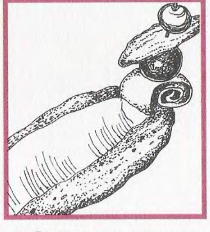
1 Помыть и обсушить небольшой огурец. Срезать почти до конца тонкую полоску кожицы шириной 1,5 см.



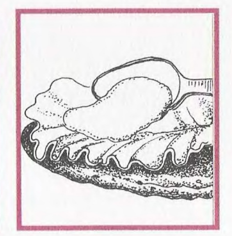
2 Закатать полоску валиком.



3 Ложечкой вынуть семена и часть мякоти, чтобы осталась широкая выемка.



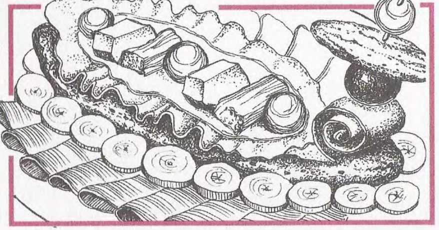
4 Закрепить валик шпажкой, наколов на нее шарик из вареной моркови, корнишон и маслину.



5 На выемку положить вымытый лист салата и сверху полить майонезом.



6 Украсить шариками из моркови, кусочками курицы и яблока, зеленью.

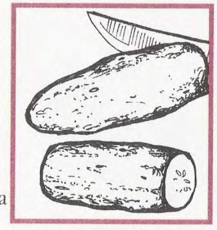


7 Такие фаршированные «лодочки» хорошо смотрятся на тарелках с ветчиной, колбасой и сыром, в композиции из сырых овощей.
Их можно подавать и как самостоятельную закуску.

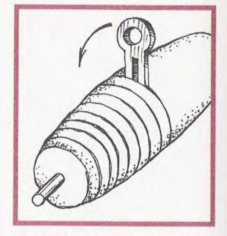
Спираль из огурца

Вам понадобятся:

- крупный салатный огурец
- красный сладкий перец
- розочка из помидора
- морковь



1 Огурец вымыть, очистить от кожицы и обрезать с обоих концов, чтобы получился цилиндр.



2 Воткнуть иглу для изготовления спирали в середину огурца и, вращая нож, вырезать из цилиндра спираль.



3 Из спирали можно сделать цветок: соединив концы, свернуть ее в кольцо.



4 В середину положить мелко нарезанный красный сладкий перец.



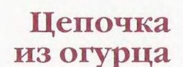
5 Украсить «розочкой» из помидора (см. с. 51), шариками из моркови.



6 Такой «цветок» хорошо смотрится в больших композициях.



7 Спиралями из огурца выкладывают орнамент на большом блюде, подносе с закуской или тарелке.



Цепочка из огурца

Вам понадобится:

крупный салатный • огурец



1 Огурец вымыть и обсушить. Ножом для каннелирования сделать на нем продольные ложбинки.



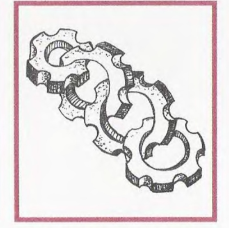
2 Нарезать огурец ровными кружочками толщиной около 0,5 см.



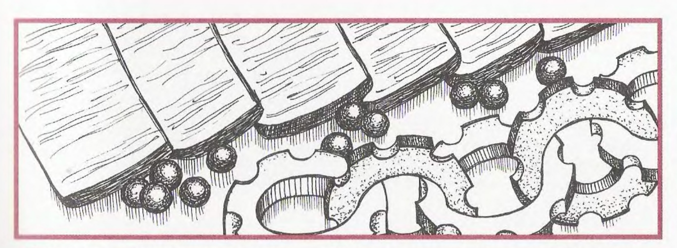
3 Круглой выемкой вырезать мякоть, чтобы получились колечки.



4 Каждое колечко надрезать с одной стороны.



5 Зацепить колечки друг за друга, чтобы получилась цепочка.

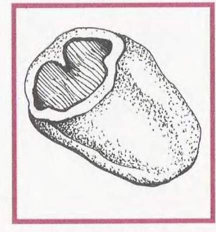


6 Цепочками из огурца можно очень эффектно украсить как мясные блюда, так и подносы с большими композициями.

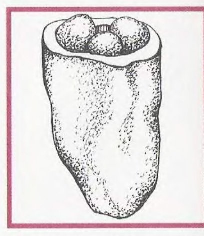
Кружочки из перца

Вам понадобятся:

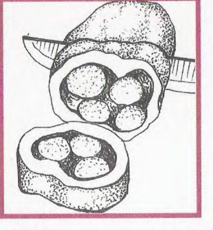
- сладкий перец
- желе
- вареная морковь
- сельдерей/петрушка
- копченое мясо



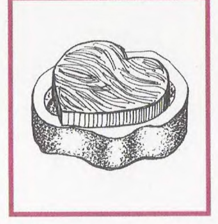
1 Сладкий перец вымыть, не разрезая пополам, очистить от сердцевины, ополоснуть водой и обсушить.



2 Залить в перец желе с шариками из моркови и измельченной зеленью, поставить в холодильник на 30 мин.



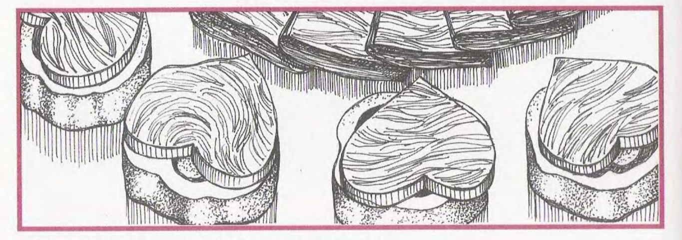
3 Когда желе затвердеет, нарезать перец кольцами толщиной 1 см.



4 Сверху можно положить маленький ломтик мяса, вырезанный в форме сердечка — получится медальон.



5 Кружочками из перца и медальонами хорошо выкладывать орнамент по краю блюда.

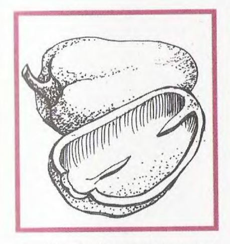


6 Ими можно дополнять большие композиции.

«Лодочка из перца»

Вам понадобятся:

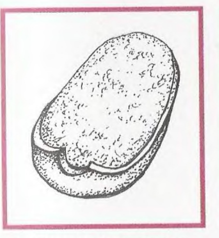
- сладкий перец
- огурец
- черная маслина
- вареное яйцо
- вареный рис
- рыба
- майонез



1 Сладкий перец вымыть и вдоль разрезать пополам.



2 Половинки очистить от сердцевины, семечек и прожилок, ополоснуть водой и обсушить.



3 Полученные половинки нафаршировать салатом.



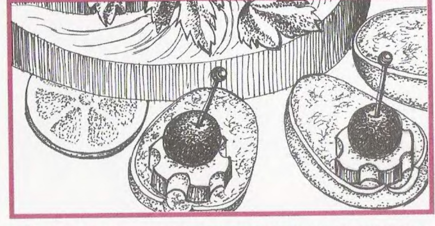
4 С одного конца вставить шпажку с наколотыми на нее кусочком огурца и маслиной.

Как приготовить салат:

Яйцо, сваренное вкрутую, мелко порубить, смешать с рисом, вареной или консервированной рыбой (лосось, горбуша, сардины). Заправить майонезом и посолить.



5 «Лодочки» из перца можно подавать как самостоятельную закуску.

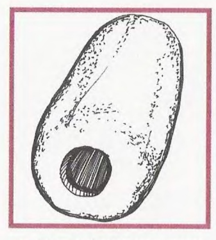


6 «Лодочками» можно дополнять подносы с холодными блюдами из рыбы и морепродуктов.

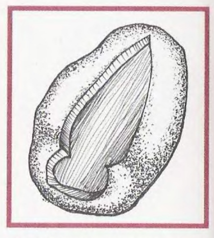
«Парусник» из перца

Вам понадобятся:

- сладкий перец
- красный помидор
- лимон
- сырный крем
- салат из креветок



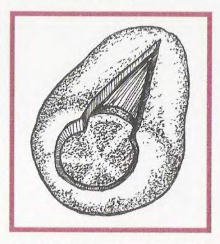
1 Перец вымыть, осторожно очистить от плодоножки и семян, ополоснуть водой и обсушить.



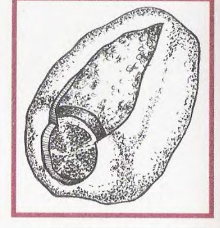
2 Сделав два продольных надреза, вырезать узкий треугольник.

Как приготовить салат из креветок:

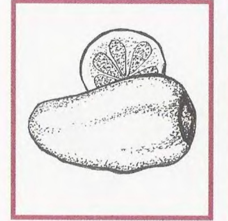
Смешать вареные креветки с рисом, заправить майонезом. Посолить по вкусу. Сверху посыпать сыром, натертым на мелкой терке, и украсить листиком сельдерея.



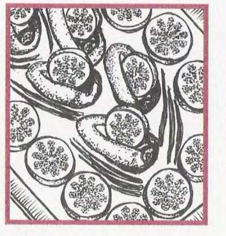
3 Закрыть круглое отверстие от плодоножки изнутри кружочком красного помидора.



4 Положив перец разрезом кверху, наполнить сырным кремом или салатом из креветок.



5 Вложить (поставить вертикально) в треугольник-отверстие кружок лимона.



6 Парусник подают как самостоятельную закуску и как часть большой композиции.

Как приготовить сырный крем:

Натереть сыр на мелкой терке, смешать с измельченным чесноком, посолить и заправить майонезом.

«Светофор»

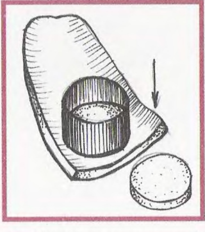
Вам понадобятся:

- сладкий перец (красный, желтый, зеленый)
- медальоны
- желе

1 Красный, желтый и зеленый сладкий перец вымыть, разрезать вдоль и очистить от сердцевины и семян.



2 Нарезать полученные половинки широкими полосками.



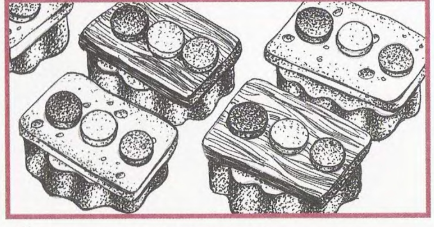
3 С помощью маленькой круглой выемки вырезать кружочки.



4 Выложить по 3 кружочка (красный, желтый, зеленый) на готовые медальоны с мясом, сыром или паштетом.



5 Закрепить сверху желе (см. с. 29) и поставить в холодное место для застывания.

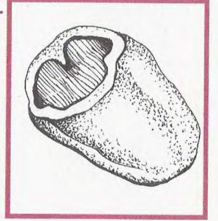


6 Подавать как отдельную закуску.

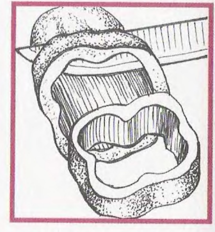
Фаршированные колечки

Вам понадобятся:

- сладкий перец
- хлеб
- помидор
- сыр
- майонез
- петрушка
- молотый перец



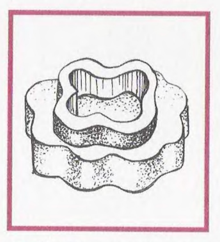
1 Сладкий перец вымыть, осторожно очистить от сердцевины и семечек, ополоснуть водой и обсушить.



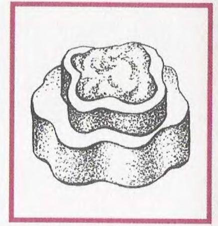
2 Нарезать перец аккуратными ровными кружочками толщиной 1 см.

Как приготовить французский салат:

Очень мелко порезать красный помидор и сыр, заправить майонезом, добавить мелко порезанную петрушку и молотый перец.



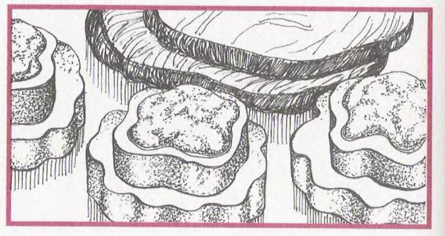
3 Можно положить колечко из перца на ломтик черного или белого хлеба или сыра — получится медальон.



4 Заполнить колечки французским салатом.



5 Колечки хороши в качестве самостоятельной закуски.

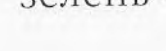


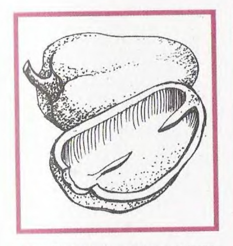
6 Ими очень эффектно дополнять большие композиции.

«Чашечка» из перца

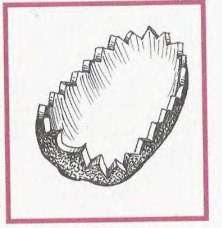
Вам понадобятся:

- сладкий перец
- помидор
- вареный рис
- кукуруза
- майонез
- зелень

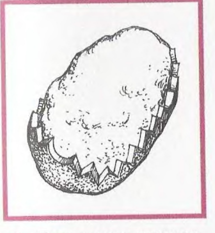




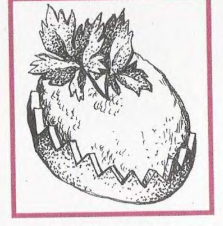
1 Сладкий перец вымыть и вдоль разрезать пополам.



2 Половинки очистить, ополоснуть водой и обсушить. Острым ножом сделать зубчики по краю.



3 Полученные половинки нафаршировать салатом.



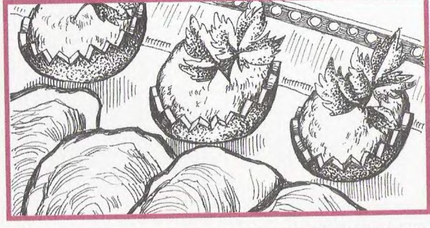
4 Сверху украсить зеленью.

Как приготовить салат:

Помидор порезать на мелкие кубики, смешать с вареным рисом, заправить майонезом, посолить. Можно добавить консервированную кукурузу.



5 «Чашечки» из перца можно подавать как самостоятельную закуску.

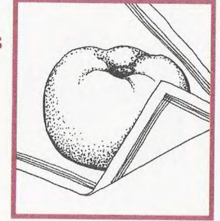


6 Они эффектно смотрятся на блюдах с большими композициями.

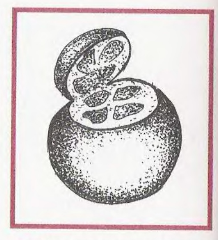
«Бочонки» из помидоров

Вам понадобятся:

- помидор
- редька
- майонез
- сыр
- чеснок



1 Крупные твердые помидоры вымыть и обсушить.



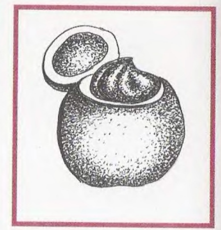
2 Острым ножом надрезать верхушку почти до конца, чтобы получилась крышечка.

Как приготовить редьку с майонезом:

Редьку, предварительно выдержанную в холодной воде, натереть на мелкой терке и смешать с измельченным чесноком. Заправить майонезом.



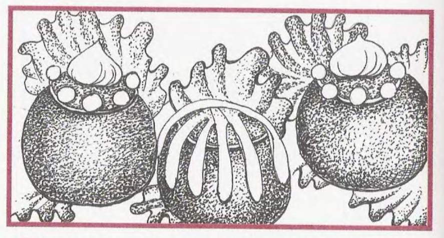
3 Ложечкой удалить из помидоров мякоть с семенами.



4 Нафаршировать полученные бочонки тертой редькой с майонезом или сырным кремом (см. с. 42).



5 Закрыть бочонок и украсить крышечку орнаментом из майонеза.

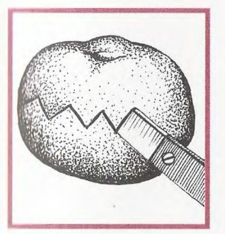


6 Бочонки из помидоров можно подавать как отдельную закуску или использовать при составлении больших композиций.

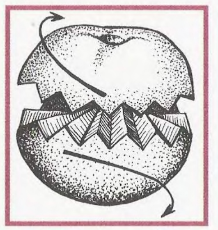
Зубчатые чашечки

Вам понадобятся:

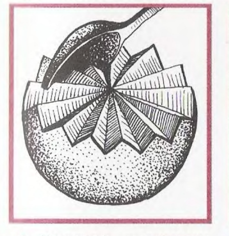
крепкий помидор •
вареная морковь •
соцветия брокколи •
сырный крем •
(яичный крем) •



1 Крупный помидор вымыть, обсушить, разрезать пополам зигзагом, доводя нож до середины.



2 Поворачивая половинки в противоположных направлениях, разъединить их, не повреждая зубчики.



3 Очистить половинки от мякоти, чтобы получились чашечки с толщиной стенки.



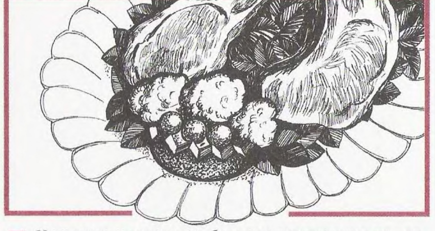
4 Начинить чашечки яичным (см. с. 74) или сырным(см. с. 42) кремом.



5 Украсить маленькими соцветиями брокколи и шариками из моркови.



6 Чашечки можно подавать на небольших тарелках как самостоятельную закуску.



7 Ими можно дополнить большие композиции на подносах.

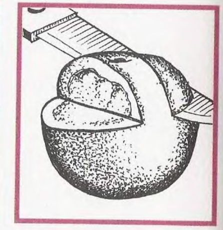
«Корзиночка»

Вам понадобятся:

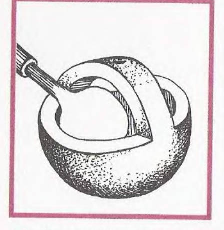
- помидор
- креветки
- майонез
- сельдерей/петрушка
- вареный рис



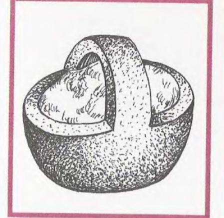
1 На чистом помидоре острым ножом сделать два глубоких (до середины) параллельных надреза.



2 Сделав два перпендикулярных надреза до середины, вынуть получившиеся треугольники.



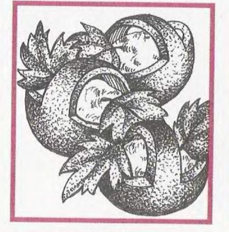
3 Ложечкой очистить помидор от мякоти и семян.



4 Полученную корзиночку нафаршировать салатом с креветками (см. с. 42).



5 Украсить листиками сельдерея.



6 Корзиночки можно подавать как самостоятельную закуску.

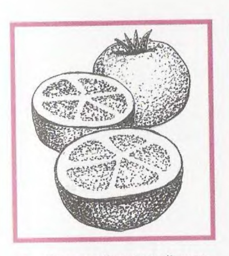


7 Они очень эффектно смотрятся на подносах с большими композициями.

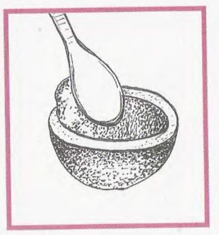
«Мухоморы»

Вам понадобятся:

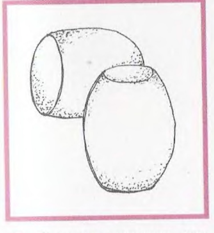
помидор•
яйца•
майонез•
зеленый салат•



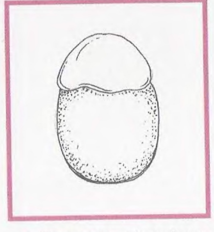
1 Большой твердый круглый помидор вымыть, обсушить и разрезать пополам.



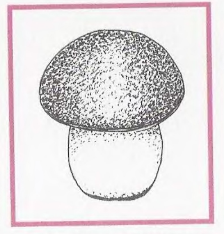
2 Из полученных половинок ложкой вынуть часть мякоти (в середине).



3 Сварить вкрутую два яйца, очистить и обрезать с двух концов, чтобы придать им устойчивость.



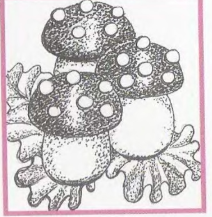
4 Поставить яйцо более толстой частью вниз и сверху смазать майонезом («ножка» «мухомора»).



5 «Надеть» половинку помидора на «ножку» «мухомора» – отверстием вниз.



6 Выдавливая из кондитерского шприца майонез, сделать белые точки на шляпке.

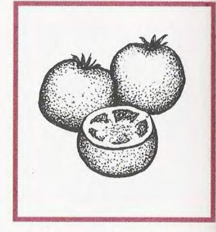


7 «Мухоморы» из помидоров можно подавать как самостоятельную закуску.



8 Особенно эффектно они смотрятся на блюдах с большими композициями.

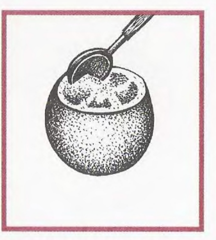
Помидоры с оливками



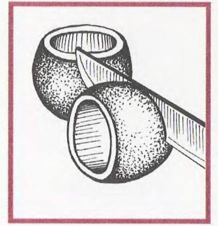
1 Помидоры вымыть и обсушить. Срезать треть со стороны плодоножки.

Вам понадобятся:

- мелкоплодные крепкие красные и желтые помидоры
- черные и зеленые оливки
- майонез
- петрушка или сельдерей
- огурец



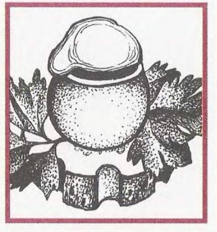
2 Специальной маленькой ложечкой с острыми краями удалить мякоть.



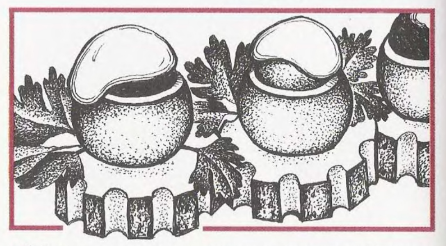
3 Подрезать основание, чтобы придать помидорам устойчивость.



4 В получившиеся «чашечки» вставить по зеленой оливке в красный помидор, по черной — в желтый.



5 Поставить их на толстые кружочки каннелированного огурца, полить майонезом.



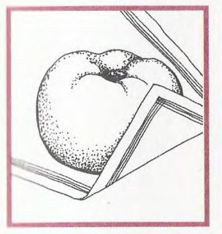
6 Такими «чашечками» хорошо дополнить большую композицию, но можно подавать их и как мелкую закуску.

«Розочка» из помидора

Вам понадобятся:

крепкий помидор •

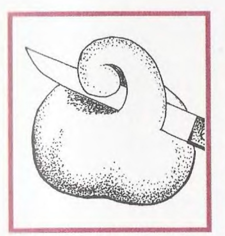
желе •



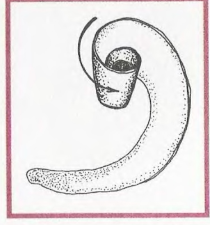
1 Помидор вымыть и обсушить.



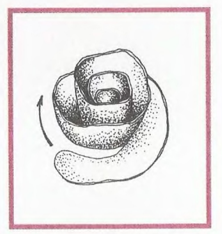
2 Острым ножом сделать надрез на верхушке.



3 По спирали срезать кожицу с мякотью, чтобы получилась «лента» толщиной 0,2–0,3 см и шириной 1,5 см.



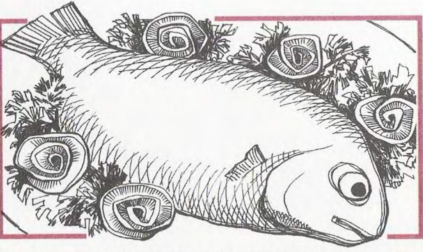
4 Скрутить полученную спираль до середины ее длины в плотный столбик.



5 Затем оставшуюся часть скручивать более свободно.



6 Покрыть готовую розу желе (см. с. 29).

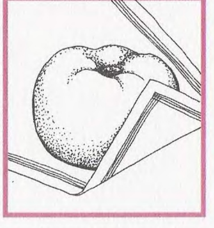


7 Розочки из помидоров эффектно смотрятся на блюдах из мяса, птицы, рыбы, подходят и для украшения салатов.

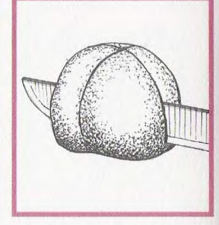
«Цветок» из помидора

Вам понадобятся:

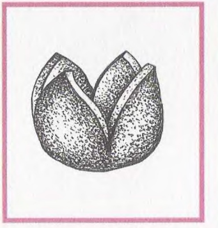
- красный и желтый помидоры
- желе



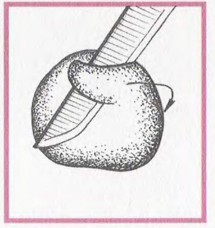
1 Красный и желтый твердые помидоры среднего размера вымыть и обсушить.



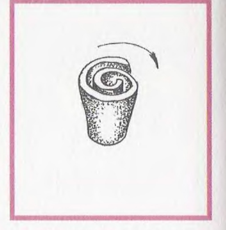
2 Острым ножом сделать два перпендикулярных неглубоких надреза, не доходя до основания 1,5 см.



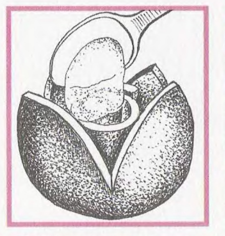
3 Мякоть помидора поддеть ножом и вынуть — получится чашечка «цветка» с лепестками, их раздвинуть.



4 Надрезав второй помидор, снять с него по спирали полоску кожицы.



5 Скатать полоску валиком.

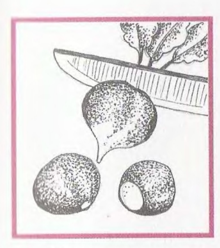


6 Поместить валик в чашечку «цветка» и покрыть желе (см. с. 29).



7 «Цветами» из помидоров можно украсить бутерброды и дополнить большие композиции.

«Корона» из редиса



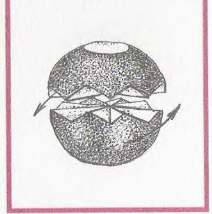
Вам понадобятся:

редис •
черная маслина •
майонез •
петрушка •
медальоны •

1 Обрезать у редиса хвостик и ботву, вымыть и обсушить.



2 Надрезать овощ по окружности зигзагом, прорезая до середины.



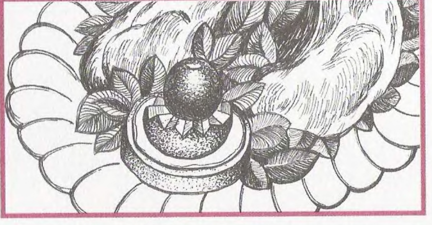
3 Осторожно повернув половинки в противоположных направлениях, разделить их.



4 Украсить «корону» черной маслиной или майонезом и веточкой кудрявой петрушки.



5 Можно выложить «короны» на смазанные майонезом медальоны.

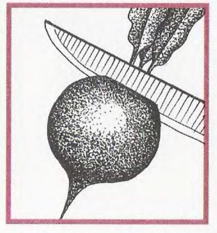


6 «Короны» из редиса очень эффектно смотрятся на подносах с большими композициями.

«Маргаритка» из редиса

Вам понадобятся:

- редис
- майонез
- измельченный укроп



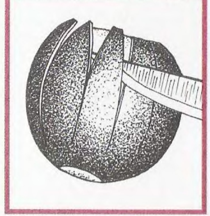
1 У редиса удалить ботву, вымыть овощ холодной водой и обсушить.



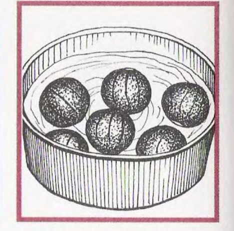
2 Подрезать основание, чтобы придать устойчивость.



3 Надрезать кожицу узкими дольками, оставив целым основание.



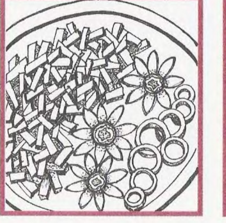
4 Маленьким острым ножом, также оставляя нетронутым основание, отделить красную кожицу от белой мякоти.



5 Подержать «маргаритку» в холодной воде, чтобы ее лепестки раскрылись.



6 В середину «маргаритки» можно капнуть майонезом и посыпать укропом.



7 «Маргаритка» из редиса эффектно дополняет гарнир на тарелке.



8 Такое украшение используют при оформлении лодочек – из редьки, огурца, перца и т. д.

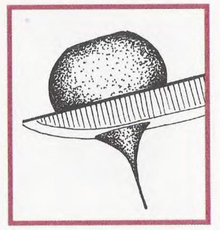
«Розочка» из редиса

Вам понадобится:

круглый ровный • редис



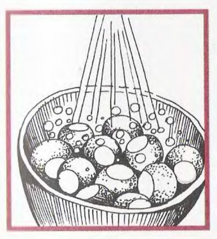
1 У круглого редиса отрезать ботву.



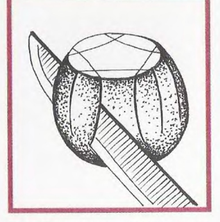
2 Отрезать хвостик.

Как изготовить белую «розочку»:

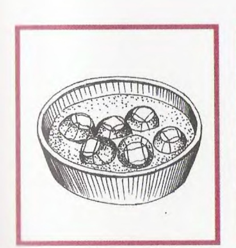
Из редиса можно сделать белую «розу», если предварительно срезать красную кожицу.



3 Промыть в холодной воде.



4 Поставив редис на основание, сделать пять надрезов по кругу.



5 Положить «розочку» в холодную воду, чтобы она слегка «распустилась».

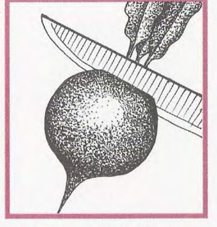


6 Такие «розочки» из редиса очень эффектно смотрятся на блюдах с салатом, на подносах с большими композициями.

«Хризантема» из редиса

Вам понадобится:

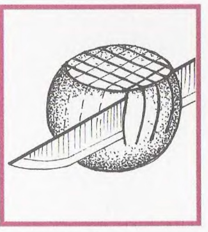
• редис



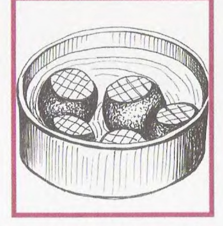
1 У редиса подрезать основание, вымыть овощ холодной водой и обсушить.



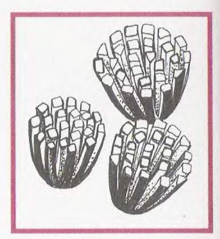
2 Аккуратно удалить хвостик.



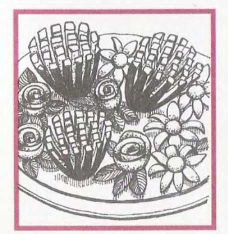
3 Острым ножом сделать на нем неглубокие частые одинаковые надрезы вдоль и поперек.



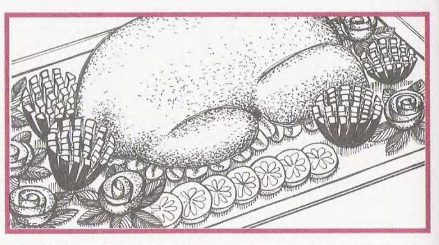
4 Опустить «хризантему» в холодную воду и подождать, пока она «распустится».



5 Осторожно расправить «лепестки».



6 Эффектно выглядит букет, составленный из нескольких «хризантем».



7 «Хризантема» из редиса — хорошее украшение блюда из мяса или птицы.

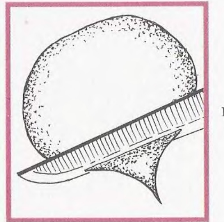
«Кораблик» из редьки

Вам понадобятся:

круглая белая редька •
сырный крем •
лимон •



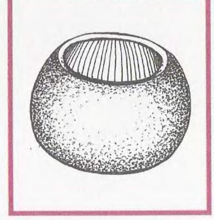
1 Круглую белую редьку очистить от кожуры и ополоснуть водой.



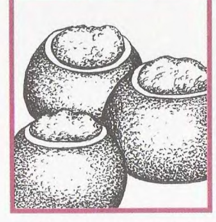
2 Отрезать зауженную часть с хвостиком, чтобы придать редьке устойчивость.



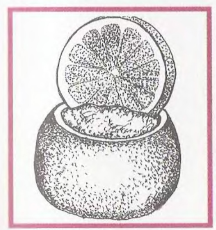
3 Вырезать в верхней части круглое отверстие и аккуратно удалить сердцевину, оставив стенки толщиной 1 см.



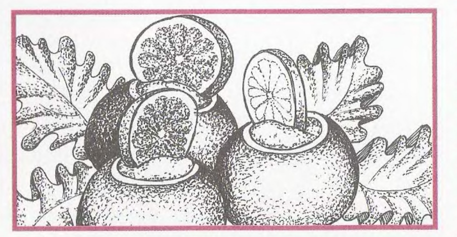
4 Поставить получившуюся «мисочку» на основание.



5 Нафаршировать ее сырным кремом (см. с. 42).



6 Вставить вертикально в массу кружок лимона.



7 «Кораблик» из редьки можно подать как самостоятельную закуску или использовать при составлении большой композиции.

Кулечки из редьки

Вам понадобятся:

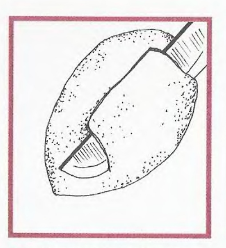
- длинная белая редька
- наполнитель

Как подготовить редьку:

Очистив редьку, подержать ее несколько минут в холодной воде, чтобы избавиться от неприятного специфического запаха.



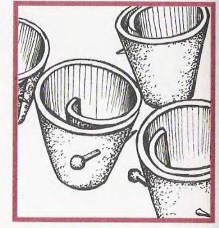
1 У редьки срезать кожуру и хвостик, вымыть овощ холодной водой и обсушить.



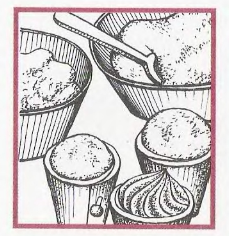
2 Острым ножом срезать по кругу тонкие широкие полоски.



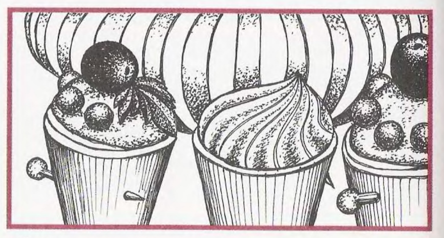
3 Держа за один кончик, свернуть каждую кулечком.



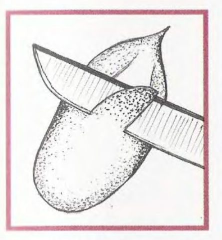
4 Закрепить кончики кусочком зубочистки.

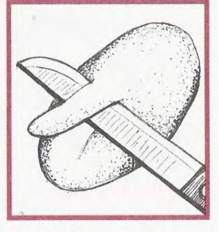


5 Начинить кулечки салатом (см. с. 42), сырным кремом, пастой из ветчины.



6 Такие украшения эффектно дополняют салаты и другие холодные закуски.





«Лодочка» из редьки

Вам понадобятся:

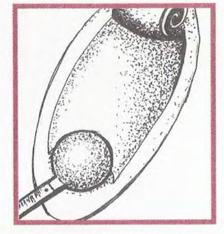
редька •
огурец •
черная маслина •
вареная морковь •
цветная капуста •
рис •
майонез •
корнишоны •

1 Вытянутую белую редьку очистить от кожуры и ополоснуть водой.

2 Срезать вдоль посередине не до конца тонкую полоску шириной около 2 см.



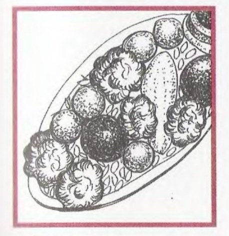


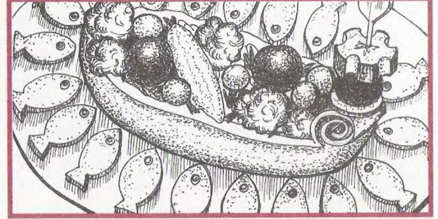


3 Скатать полоску валиком.

4 Аккуратно удалить сердцевину редьки, оставив стенки толщиной 1 см.

5 Закрепить валик шпажкой с наколотыми на ней кружочками моркови, маслиной, толстым ломтиком огурца.





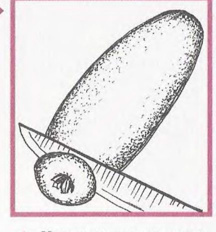
6 Нафаршировать «лодку» соцветиями цветной капусты, рисом с майонезом и т. д.

7 Фаршированную «лодку» из редьки можно подавать как самостоятельную закуску или использовать как основу большой композиции.

«Хризантема» из редьки

Вам понадобится:

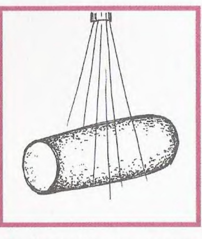
- длинная белая редька



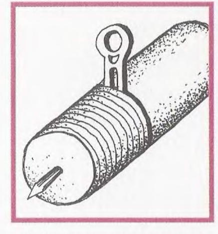
1 У редьки срезать хвостик.



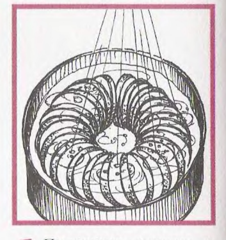
2 Срезать кожуру.



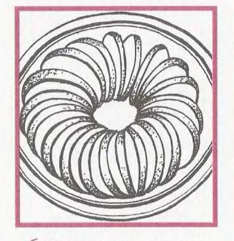
3 Вырезать из редьки цилиндр. Вымыть овощ холодной водой и обсушить.



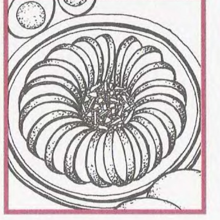
4 Воткнуть иглу для изготовления спирали в середину редьки и, вращая нож, вырезать из цилиндра спираль.



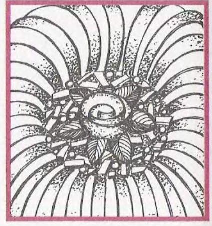
5 Подержать спираль в холодной воде, чтобы она «разошлась», вынуть, обсушить, свернув кольцом, выложить на тарелку.



6 Сердцевину «хризантемы» можно сделать из яркого овощного салата.



7 «Хризантему» из редьки можно подать как самостоятельное блюдо.



8 Она служит хорошим украшением салата или основой для большой композиции.



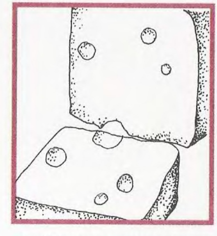
УКРАШЕНИЯ

из сыра и яиц

«Ёлочки»

Вам понадобятся:

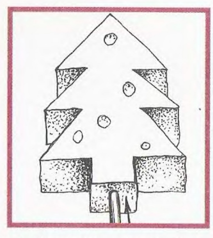
- сыр твердых сортов
- желе/яйцо
- укроп
- черный хлеб



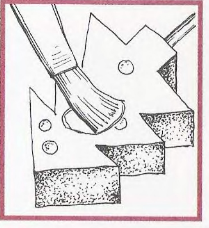
1 Нарезать сыр пластинками примерно 1,5 см толщиной.



2 Используя специальные формочки разной величины, сделать несколько маленьких и больших «ёлочек».



3 Насадить «ножки» «ёлочек» на кусочки зубочисток.



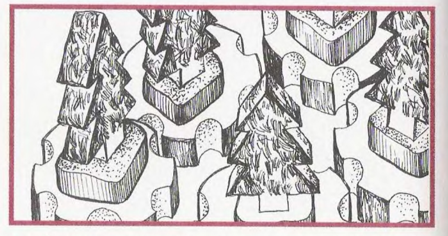
4 Смазать фигурки яичным белком или желе (см. с. 29).



5 Обсыпать «ёлочки» измельченной зеленью укропа.



6 Воткнуть фигурки в подставку — ломтик поджаренного черного хлеба.

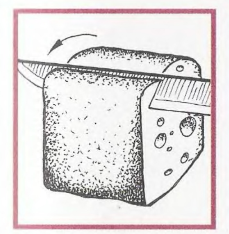


7 «Ёлочки» из сыра можно использовать как основу при составлении больших композиций. Они эффектно украшают мелкую закуску.

«Цветы» из сырной стружки

Вам понадобятся:

сыр твердых • сортов (кусок 0,3—0,4 кг)



1 Срезать корочку по кругу тонким слоем, чтобы получился цилиндр.



2 В середину цилиндра вставить стержень жироли с насадкой-ножом для получения сырной стружки.



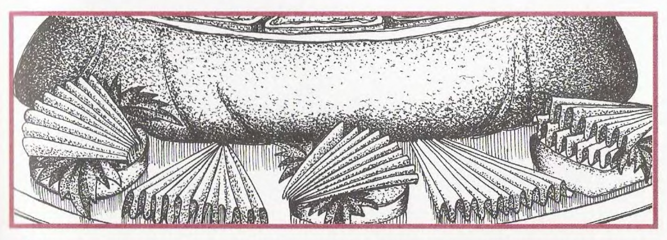
3 Вращая нож вокруг оси, соскоблить очень тонкую стружку — получатся волнистые «лепестки».



4 Из сырной стружки можно выложить орнамент на подносе или большом блюде.



5 Сделанными из стружки «цветами» украшают канапе, медальоны с листиками зелени, бутерброды.

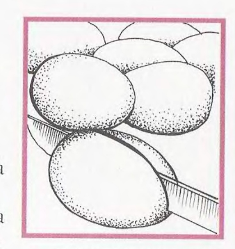


6 Из канапе и медальонов с сырной стружкой можно составить красивую композицию.

Вазочки из яиц

Вам понадобятся:

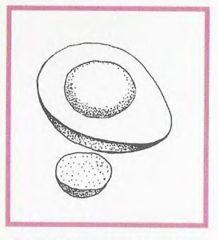
- вареные яйца
- паштет
- розочка из помидора
- сырный крем
- маслины, петрушка
- фарш из крабовых палочек
- творожный крем
- жгучий перец



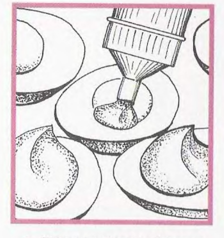
1 4–10 яиц сварить вкрутую, охладить, очистить от скорлупы и вдоль разрезать пополам.



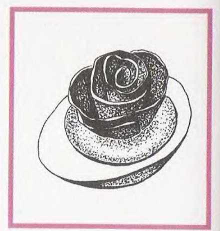
2 Разделить полученные половинки на 2–4 группы (в зависимости от наличия наполнителей).



3 Удалить из половинок желтки.



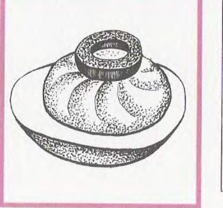
4 Первую группу фаршировать паштетом, выдавливая его из шприца с плоской насадкой.



5 Сверху украсить розочкой из помидора.



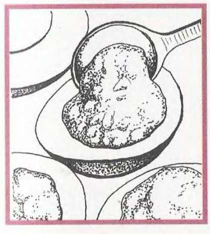
6 Вторую группу заполнить сырным кремом (см. с. 42) из шприца с зубчатой насадкой.



7 Украсить кружочками консервированных черных маслин.

Как приготовить фарш из крабовых палочек:

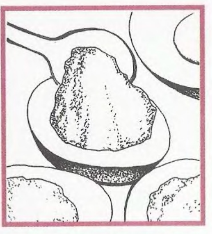
Смешать мелко порезанные крабовые палочки, измельченную зелень сельдерея и небольшое количество натертого на мелкой терке сыра. Заправить майонезом.



8 Третью группу половинок начинить фаршем из крабовых палочек с майонезом.



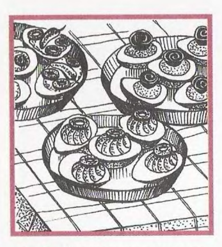
9 Украсить маленькой горкой из мелко рубленных черных маслин и листиками петрушки.



10 Последнюю группу нафаршировать творожным кремом.



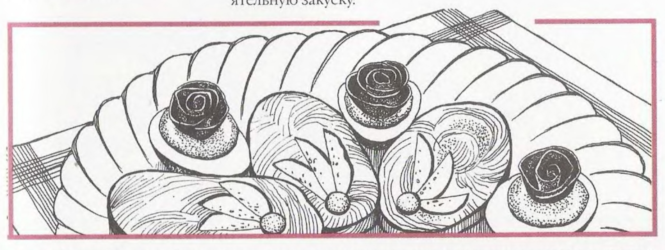
11 Украсить стручком перца и кружочками зеленых консервированных маслин.



12 Вазочки из яиц можно выложить на небольшие тарелки или блюдо и подать как самостоятельную закуску.

Как приготовить творожный крем:

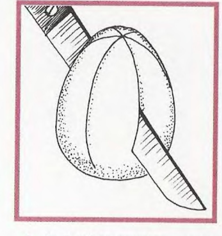
Творог растереть со сметаной и горчицей до получения однородной массы.



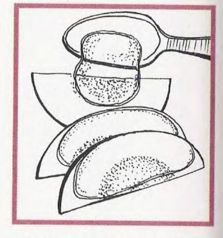
13 Ими хорошо оформлять и большие композиции с нарезанным мясом и другой мелкой закуской.

Дольки

Вам понадобятся:
- яйца
- черные маслины
- сладкий перец
- желе



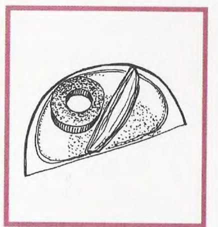
1 2–3 яйца сварить вкрутую, охладить и очистить. Ножом продольно разделить каждое на 4–6 долек.



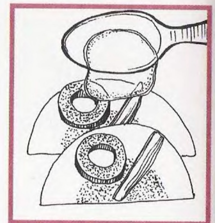
2 Смазать каждую дольку желе (см. с. 29) или майонезом.

Как сделать кружок из маслины:

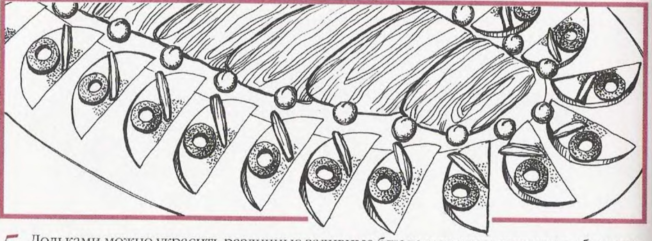
Мякоть маслины до косточки разрезать ножом поперек и вынуть косточку. Полученные половинки еще раз разрезать, чтобы получилось колечко.



3 Выложить на дольку кружок маслины и маленькую узкую полоску красного или зеленого перца.



4 Закрепить фигурки желе и поставить в холодное место для застывания.



5 Дольками можно украсить различные заливные блюда и закуски, выложить «бордюр» на большом блюде или подносе.



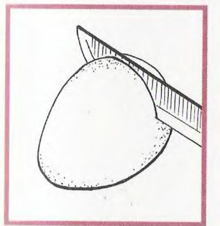
Кружочки

Вам понадобятся:

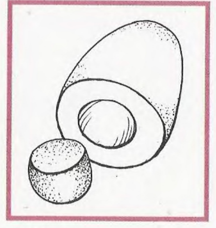
вареное яйцо •

желе на мясном • бульоне

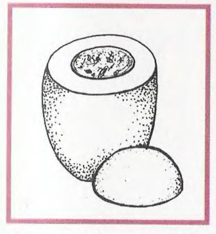
укроп •



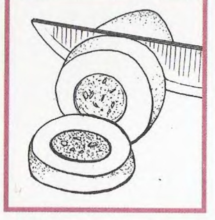
1 Яйца охладить, очистить от скорлупы и срезать у каждого с «тупой» стороны «крышечку».



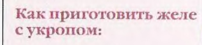
2 Аккуратно вынуть желток, стараясь не повредить белок.



3 Залить в «чашечки» желе с измельченным укропом, закрыть «крышечками» и поставить в холодное место.

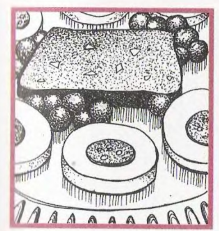


4 Когда желе застынет, ножом или яйцерезкой разрезать яйцо на ровные кружочки.

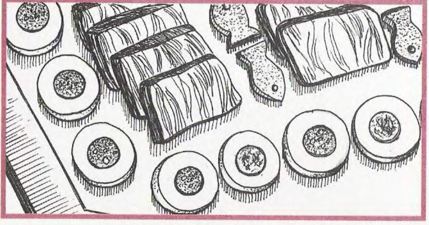


Как приготовить желе с укропом:

Приготовить желе (см. с. 29). Добавить в него измельченный укроп или сельдерей и осторожно перемешать.



5 Такими кружочками из яиц можно украсить заливные блюда.

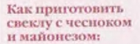


6 Очень эффектно они смотрятся на подносах с большими композициями.

«Лодочка»

Вам понадобятся:

- яйца
- красная рыба
- ветчина
- сырный крем (тертая свекла с майонезом и чесноком)
- сельдерей



Как приготовить свеклу с чесноком и майонезом:

Вареную свеклу натереть на мелкой терке, добавить измельченный чеснок. Посолить и заправить майонезом.



1 Яйца сварить вкрутую, охладить и очистить от скорлупы и острым ножом разрезать вдоль пополам.



2 На половинку выложить трубочку из кусочка рыбы, украсить листиком сельдерея. Закрепить шпажкой.



3 Можно выложить кулечек из ветчины с сырным кремом (см. с. 42). Закрепить шпажкой.



4 Подать как самостоятельную закуску, выложив на небольшие тарелочки.



5 «Лодочками» оформить большие подносы.



6 Они эффектно дополняют мясные или рыбные блюда.

«Маргаритка»

Вам понадобятся:

- яйцо
- вареная морковь
- лук-порей
- желе



1 Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить от скорлупы и разделить на ровные кружочки.



2 Вареную очищенную морковь нарезать тонкими кружочками.



3 Специальной фигурной выемкой сделать из них лепестки.



4 Разложить вокруг яйца лепестки из моркови и вырезанные из лука-порея стебель и листья.



5 Закрепить украшение желе (см. с. 29) и поставить в холодное место для застывания.

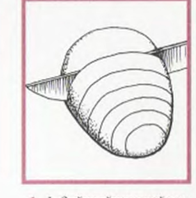


6 «Маргариткой» можно украсить мелкую закуску или дополнить большие композиции.

«Медальки»

Вам понадобятся:

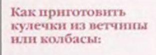
- вареные яйца
- маслины
- креветки
- ветчина
- корнишоны
- вареная морковь
- укроп
- желе
- майонез



1 1–2 яйца яйцерезкой или ножом нарезать поперек на ровные, одинаковые по толщине кружочки.

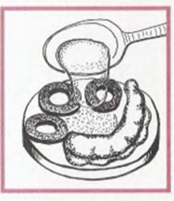


2 Сверху украсить кружочками маслин и вареной креветкой.



Как приготовить кулечки из ветчины или колбасы:

В тонкий ломтик ветчины или колбасы завернуть 2–3 корнишона и шарики из вареной моркови, полить майонезом и сверху положить веточку укропа.



3 Покрыть желе (см. с. 29) и поставить в холодное место для застывания.



4 Можно выложить на яйцо кулечек из ветчины или колбасы с начинкой.



5 «Медальки» очень удачны в качестве мелкой закуски.



6 Можно выложить из них орнамент по краю блюда или подноса.

«Мраморные» яйца

Вам понадобятся:

яйца в белой скорлупе •
черный чай •
приправы •
гнездо из моркови •



1 Яйца сварить вкрутую в подсоленной воде, воду слить.



2 Яйца обсушить и катать по столу до тех пор, пока скорлупа не потрескается со всех сторон.



3 Вскипятить воду, добавить в нее черный чай, приправы и соль.



4 Опустить в воду яйца и варить до тех пор, пока скорлупа не станет коричневого цвета.



5 Дать яйцам настояться в этом отваре 20–30 минут, затем вынуть их, обсушить и очистить от скорлупы.



6 «Мраморные» яйца эффектно смотрятся в «гнезде» из моркови (см. с. 26).



7 Их можно подавать как отдельную закуску и на подносе с большой композицией.

«Подберезовик»

Вам понадобятся:

- яйца
- грибы
- майонез (сметана)
- черный чай
- салат



1 Яйца сварить вкрутую, охладить и очистить от скорлупы.



2 Мысленно разделив яйцо на три части, острым ножом аккуратно отрезать треть с «тупой» стороны.



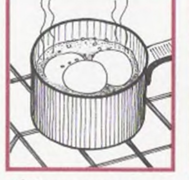
3 Стараясь не повредить яйцо, осторожно вырезать желток и часть белка, чтобы стенки стали тоньше.



4 Желтки растереть с мелко порезанными вареными грибами и майонезом или сметаной.



5 Полученной массой начинить яйца («ножки» грибов).



6 Оставшиеся «шляпки» очистить от желтка, прокипятить 5–10 минут в чае.



7 Накрыть тарелку листьями зеленого салата, поставить «ножки» верхушкой вверх.



8 Сверху накрыть «шляпкой». Подавать как самостоятельную закуску.

«Ромашка»

Вам понадобятся:

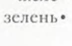
- яйцо
- мелкоплодный помидор
- желе
- зелень



1 Яйцо сварить вкрутую, охладить и очистить от скорлупы.



2 С помощью яйцерезки разделить его на дольки.

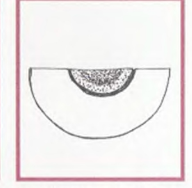




3 Удалить из долек желтки.



4 Мелкоплодный помидор (размером с яичный желток) помыть и той же яйцерезкой нарезать на дольки.



5 Смазать внутреннюю часть яйца желе (см. с. 29) и вложить туда дольку помидора.



6 Выложить получившиеся «лепестки» в форме цветка, покрыть желе и украсить зеленью петрушки и укропа.



7 «Ромашкой» можно украсить холодное блюдо (например, заливную рыбу).

Фаршированные яйца

Вам понадобятся:

- яйца
- майонез
- сливочное масло
- укроп
- томатная паста
- кудрявая петрушка



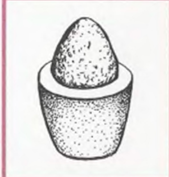
1 Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить от скорлупы и острым ножом разрезать поперек пополам.



2 Маленькой ложечкой осторожно вынуть желтки, для придания устойчивости подрезать донышки.



3 Используя желтки, приготовить яичный крем.




4 Нафаршировать половинку полученной массой, чтобы получилась «башенка».

Как приготовить яичный крем:

Желтки растереть со сливочным маслом или майонезом, солью, специями и измельченной зеленью (петрушкой, укропом) до получения однородной массы.

5 Верхушку украсить капелькой томатной пасты или петрушкой.



6 Фаршированные яйца можно подавать на небольших тарелочках как отдельную закуску.

«Подосиновик»

Вам понадобятся:

яйца •
вареные грибы •
помидор •
майонез •
листья салата •



1 Яйца сварить вкрутую, охладить и очистить от скорлупы.



2 Мысленно разделив яйцо на три части, острым ножом аккуратно отрезать треть с «тупой» стороны.



3 Стараясь не повредить яйцо, осторожно вырезать желток и часть белка, чтобы стенки стали тоньше.



4 Желтки растереть с мелко порезанными вареными грибами и майонезом. Начинить массой яйца.



5 Красный зрелый крепкий помидор вымыть, обсушить и разрезать пополам.



6 Острым ножом или ложкой вырезать часть мякоти, чтобы получилась «шляпка».



7 Накрыть тарелку листьями салата, полить майонезом.



8 Выставить «ножки» (верхушкой вверх), накрыть «шляпками».

«Цветок»

Вам понадобятся:
- яйцо
- черные маслины
- мелкоплодный помидор
- желе



1 Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить и нарезать поперек на ровные кружочки.



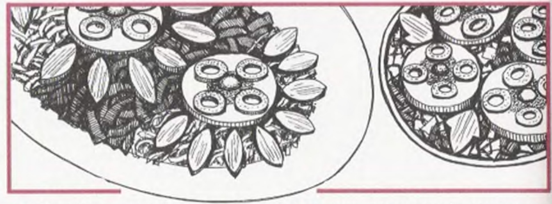
2 На середину каждого желтка положить половину красного мелкоплодного помидора.



3 Вокруг помидора выложить «лепестки» из нарезанных кружочками черных консервированных маслин.



4 Закрепить украшение желе (см. с. 29) и поставить в холодное место для застывания.



5 «Цветами» можно украсить мелкую закуску (например, салаты) или оформить мясные блюда или подносы с большими композициями.



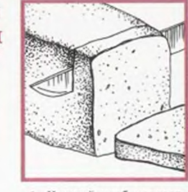
УКРАШЕНИЕ

бутербродов, медальонов, канапе

Бутерброды с кулечками

Вам понадобятся:

- черный хлеб
- сливочное масло
- зеленый салат
- салями
- сладкий перец
- салат из шампиньонов
- зелень



1 Черный хлеб нарезать аккуратными ломтиками толщиной не более 1 см.



2 Ломтики намазать маслом.



3 Сверху покрыть листом зеленого салата одного размера с хлебом.



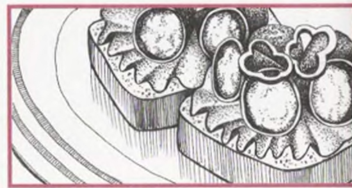
4 Салями нарезать тонкими кружочками, каждый надрезать до центра и свернуть кулечком.



5 Нафаршировать каждый кулечек салатом (см. с. 14).



6 Выложить по 5–6 кулечков на бутерброд, чтобы получился цветочек.



7 Сверху можно посыпать мелко порезанной зеленью или колечками сладкого перца.

Бутерброды с курицей

Вам понадобятся:

- черный хлеб
- жареные куриные грудки
- сливочное масло
- зеленый салат
- корнишоны
- майонез
- шарики из моркови



1 Черный хлеб нарезать одинаковыми ломтиками толщиной около 1 см.



2 Две куриные грудки обжарить в панировке и нарезать на одинаковые полоски.



3 Намазать хлеб маслом.



4 Сверху покрыть листом зеленого салата такого же размера.



5 Сделать на бутербродах рядки, перемежая полоски из куриного мяса с корнишонами.



6 Залить майонезом.



7 Сверху украсить шариками из вареной моркови.

Бутерброды с рулетиками

Вам понадобятся:

- белый хлеб
- сливочное масло
- зеленый салат
- соленая рыба
- корнишоны
- майонез
- сладкий перец



1 Белый хлеб нарезать тонкими ломтиками.



2 Намазать каждый ломтик сливочным маслом и покрыть листом зеленого салата.



3 Рыбу нарезать на широкие полоски одинакового размера.



4 Положить на край полоски рыбы корнишон и скатать полоску в трубочку.



5 Выложить по 2 трубочки продольно на хлеб.



6 Полить бутерброды майонезом, выдавив из шприца толстые полоски.



7 Можно украсить сверху колечками из сладкого красного перца. Подавать как самостоятельную закуску.

Канапе с ветчиной

Вам понадобятся:

- хлеб
- сливочное масло
- ветчина
- помидор
- корнишоны
- петрушка



1 Нарезать хлеб ломтиками толщиной не более 1 см (достаточно 4–5 ломтиков).



2 Из них выемкой вырезать кружочки — примерно по 4 из каждого ломтика, смазать тонким слоем масла.



3 Нарезать ветчину на тонкие широкие полоски (по числу ломтиков хлеба) длиной около 10 см.



4 Закрутить корнишон в ветчину, чтобы получился короткий толстый валик.



5 Положить валик на хлебный кружок и закрепить шпажкой.



6 Украсить петрушкой, воткнув ее в боковую часть валиков.



7 Чтобы сделать канапе яркими, нужно острым ножом нарезать красный или желтый помидор на очень тонкие кружочки, которые положить сверху на валики и закрепить шпажкой.

Канапе с сыром и перцем

Вам понадобятся:

- черный хлеб
- сливочное масло
- сыр
- красный сладкий перец



1 Черный формовой хлеб нарезать ломтиками не толще 1 см.



2 Разрезать каждый на 4 части.



3 Поджарить в тостере.



4 Сразу смазать маслом.



5 Сыр твердых сортов нарезать кубиками и разместить на тостах так, чтобы углы не совпадали.



6 Перец вымыть, очистить от сердцевины и семян, ополоснуть и обсушить.



7 Разрезав перец пополам, вырезать фигурки по размеру меньше кубиков сыра.



8 Выложить фигурки на канапе.

Кружочки из хлеба и сыра

Вам понадобятся:

черный хлеб•
сыр твердых сортов•



1 Нарезать черный формовой хлеб и сыр твердых сортов на ломтики одинаковой толщины.



2 Из ломтиков хлеба с помощью круглой выемки с гофрированными краями вырезать кружочки.



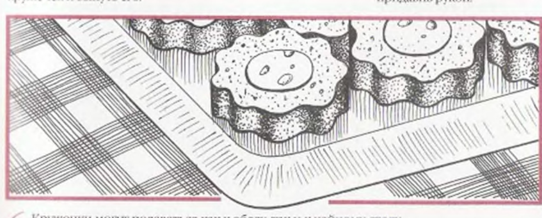
3 Круглой выемкой меньшего размера вырезать в центре каждой фигурки кружочек и вынуть его.



4 Той же выемкой вырезать кружочки из кусочков сыра.



5 Кружочки из сыра вставить в отверстия в ломтиках хлеба и разровнять, придавив рукой.



6 Кружочки могут подаваться как к обеду, так и к чайному столу.

Ломтики с сердечками

Вам понадобятся:

- белый хлеб
- колбаса (ветчина)



1 Нарезать белый хлеб ломтиками толщиной 1 см.



2 Фигурной выемкой вырезать в середине сердечко.



3 Нарезать колбасу или ветчину ломтиками той же толщины, что и хлеб.



4 Той же фигурной выемкой вырезать в середине сердечко.



5 Вставить сердечко из колбасы в отверстие в куске хлеба и расправить, чтобы получилась ровная поверхность.



6 Сердечко из хлеба вставить в кружок колбасы.

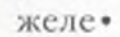


7 Такие ломтики, выложенные на подносе, будут прекрасным украшением стола.

Медальоны из колбасы

Вам понадобятся:

- полукопченая колбаса
- салатный огурец
- сладкий перец
- петрушка
- желе





1 Нежирную полукопченую колбасу острым ножом нарезать на тонкие ровные кружочки.



2 Крепкий огурец вымыть, обсушить, каннелировать и также нарезать на кружочки.



3 Один сладкий красный перец вымыть, обсушить, очистить от семян и нарезать широкими полосками.



4 С помощью формочек вырезать из полосок плоские фигурки.



5 Сделать медальоны: колбаса, сверху огурец, а на нем — фигурка из перца.



6 При желании медальон можно украсить петрушкой. Закрепить композицию желе (см. с. 29) и до подачи держать в холодном месте.

Медальоны из сыра

Вам понадобятся:

- сыр
- огурец
- красная рыба
- желе



1 Нарезать сыр (твердых сортов) ровными ломтиками толщиной около 1 см.



2 Чистый сухой огурец каннелировать и нарезать кружочками толщиной 1 см.



3 Из ломтиков сыра с помощью круглой выемки с гофрированными краями вырезать кружочки.



4 Выложить огуречные кружочки на середину кружков из сыра.



5 Филе соленой красной рыбы нарезать ровными квадратиками примерно одного размера с огурцом.



6 Выложить по кусочку рыбы на каждый медальон.



7 Закрепить композицию желе (см. с. 29) и до подачи держать в холодном месте.

Медальоны с огурцом

Вам понадобятся:

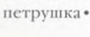
- черный хлеб
- сливочное масло
- ветчина/колбаса
- салатный огурец
- майонез
- петрушка



1 Черный хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,5–0,8 см.



2 Ножом или выемками вырезать из ломтиков фигурки.





3 Смазать полученные фигурки маслом.



4 Ветчину или колбасу нарезать тонкими ломтиками.



5 Выемками вырезать из них фигурки и положить на хлеб.



6 Толстый каннелированный огурец нарезать тонкими кружочками.



7 Положить по кружочку на ветчину, капнуть майонезом, украсить петрушкой.



8 Медальоны с огурцом можно подавать как самостоятельную закуску.

Медальоны с сыром

Вам понадобятся:

- черный хлеб
- красный помидор
- сыр твердых сортов
- сельдерей
- майонез



1 Черный хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,5–0,8 см.



2 Большой гофрированной выемкой вырезать из ломтиков кружочки с волнистыми краями.



3 Красный твердый помидор нарезать тонкими ровными кружочками диаметром меньше, чем хлеб.



4 Сыр нарезать тонкими ломтиками.



5 Затем ножом или выемкой нарезать небольшие треугольники (по размеру меньше помидора).



6 Сделать медальон: хлеб полить майонезом, сверху положить помидор и сыр.



7 Можно украсить веточкой сельдерея.



8 Такие медальоны подают как самостоятельную закуску.

Двойной медальон

Вам понадобятся:

- черный хлеб
- майонез
- фаршированное колечко из перца



1 Черный хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,4–0,8 см.



2 С помощью ножа и фигурной выемки разрезать каждый на треугольники со сторонами около 5 см и сердечки.



3 Пропитать каждый треугольник майонезом.



4 Положить сверху фаршированное колечко из перца (см. с. 44).



5 Накрыть колечко сердечком из хлеба.



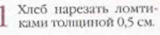
6 Двойные медальоны можно подавать как самостоятельную закуску.

Тартинки с сельдью

Вам понадобятся:

- черный формовой хлеб
- сливочное масло
- вареное яйцо
- очищенная сельдь





1 Хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,5 см.



2 Намазать ровным слоем сливочного масла.



3 Разрезать каждый ломтик на 4 равные части.



4 Очищенное от скорлупы яйцо ножом или яйцерезкой разделить на несколько кружочков.



5 Положить по кружочку на каждый ломтик хлеба с маслом.



6 Сверху на яйцо положить небольшой кусочек очищенной соленой сельди.



7 Тартинки с сельдью можно подавать как отдельную закуску или в составе большой композиции.



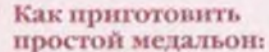
УКРАШЕНИЕ

больших композиций

Индейка на блюде

Вам понадобятся:

- желе на курином бульоне
- жареная индейка
- помидор
- лимон
- майонез
- зелень
- сыр



Как приготовить простой медальон:

Основа медальона — кружок помидора, на который кладется вырезанная из сыра звездочка. Сверху полить майонезом и украсить кудрявой петрушкой.



1 Блюдо покрыть слоем желе на курином бульоне (см. с. 29) и дать ему застыть.



2 Выложить на блюдо жареную охлажденную индейку спинкой вверх.



3 Украсить спинку приколотыми с помощью шпажек кружочками помидора и лимона.



4 Сверху на помидор капнуть майонезом и украсить веточкой укропа.



5 Вокруг индейки выложить медальоны из помидоров и сыра.



Куриные окорочка

Вам понадобятся:

- куриные окорочка
- желе из куриного бульона
- лимон
- апельсин



1 Прямоугольный поднос залить слоем желе (см. с. 29) и дать застыть.



2 Выложить на поднос в два ряда жареные куриные окорочка так, чтобы их косточки пересекались.



3 По периметру подноса выложить двойной ряд половинок апельсиновых кружочков (см. с. 18).



4 С двух сторон вдоль выложить ряд разрезанных пополам лимонных долек (см. с. 18).

Как сделать окорочка более ароматными:

Сделать на окорочках несколько отверстий вилкой. Выжать туда сок из лимонной дольки.



5 Сверху на окорочка выложить ряд очищенных от кожуры апельсиновых долек.



6 До подачи держать в холодном месте.

Жареная курица

Вам понадобятся:

- жареная курица
- желе на курином бульоне
- морковь
- сметана
- бочонки из помидоров
- дольки из яиц

Какой гарнир можно использовать:

Вместо салата из моркови со сметаной можно использовать любой другой салат (морковь по-корейски, свекольный и т. д.).



1 Залить поднос желе (см. с. 29).



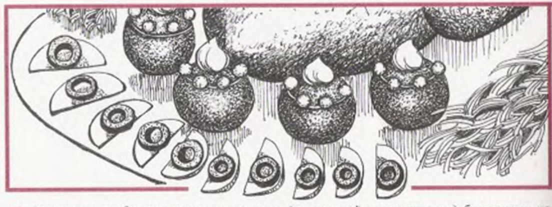
2 Натереть на терке морковь, чтобы получилась длинная лапша.



3 Посолить ее и смешать со сметаной.



4 Выложить полученную лапшу по краю подноса буквой «П». Уложить на середину подноса курицу.



5 Заполнить свободное место на подносе (у передней части курицы) бочонками из помидоров (см. с. 46), дольками из яйца (см. с. 66).

Курица с сыром

Вам понадобятся:

- курица
- желе на курином бульоне
- помидоры
- майонез
- зелень
- сыр
- мелкая закуска



1 Поднос покрыть слоем прозрачного желе на курином бульоне (см. с. 29) и дать ему застыть.





2 По краям подноса выложить кружочки небольших помидоров, которые сверху полить майонезом и посыпать зеленью.



3 Курицу обжарить и в горячем виде густо посыпать тертым сыром, чтобы образовалась корочка.



4 Сверху (на еще не застывший сыр) выложить ровный продольный ряд кружочков из помидоров и посыпать зеленью.

Какой использовать сыр:

Сыр твердых сортов, желательно достаточно острый («Пикантный», «Костромской», «Эдам», «Гауда»).



5 Выложить курицу на поднос.



6 Оставшееся место на подносе заполнить мелкой закуской: чашечками из помидоров (см. с. 47), дольками яиц (см. с. 60).

Бараньи отбивные

Вам понадобятся:
- бараньи отбивные
- желе из мясного бульона
- помидор/лимон
- картофель
- петрушка



1 Покрыть блюдо слоем желе (см. с. 29).

Как приготовить гарнир:

Обжарить в растительном масле нарезанный на небольшие кубики картофель, остудить и смешать с нарезанной зеленью петрушки.



2 Бараньи отбивные выложить по кругу как можно ближе друг к другу.



3 Середину блюда заполнить гарниром.



4 Сверху гарнир можно украсить «розочками» из помидоров (см. с. 51).

Буженина на подносе

Вам понадобятся:

- буженина
- желе на мясном бульоне
- зеленый салат
- помидоры с оливками
- «короны» из огурцов
- медальоны из сыра



1 Прямоугольный поднос покрыть слоем желе и дать застыть (см. с. 29).



2 Буженину нарезать ровными ломтиками толщиной около 0,5 см.



3 Выложить ломтики буженины, перемежая их небольшими листьями салата, на подносе буквой «Z».



4 Оставшееся место заполнить мелкоплодными помидорами с оливками.



5 Можно украсить «коронами» из огурца (см. с. 36).



6 Медальоны (см. с. 86) эффектно дополнят композицию.



7 Перед подачей держать в холодном месте.

Мясная закуска

Вам понадобятся:

- ветчина
- шинка
- салями
- желе из мясного бульона
- огурец
- «кораблики» из редьки
- яичный крем



1 Нарезать ветчину, шинку и салями тонкими ломтиками.



2 По краю овального подноса, покрытого слоем желе, выложить кружочки каннелированного огурца.



3 С двух противоположных сторон по краям поставить «кораблики» из редьки с сырным кремом (см. с. 57).



4 Оставшееся на подносе место заполнить рядами из мясных продуктов (каждый ряд – один вид).



5 Ветчину выкладывать внахлест, сложив ломтики пополам.



6 Салями надрезать до середины, свернуть в кулек и заполнить кремом (см. с. 75).



7 Кулечки выкладывать «верхушкой» попеременно в разные стороны.



8 Шинку выложить внахлест. Перед подачей держать в холодном месте.

Мясное ассорти

Вам понадобятся:

- шинка
- буженина
- помидоры
- огурец
- «лодочка» из огурца



1 Мясо обоих видов нарезать на тонкие ровные ломтики.



2 Помидоры нарезать кружочками толщиной 0,5 см.



3 Разложить мясо одного вида полукругом по краю круглого блюда.



4 Закончить круг кружками из помидора.



5 Ставя нож под углом, нарезать огурец ровными овальными ломтиками.



6 Выложить ломтики огурца полукругом второго уровня с той же стороны, где и мясо.



7 Закончить круг, выложив ломтики мяса второго вида.



8 В середину поставить лодочку» из огурца (см. с. 37).

Мясной рулет

Вам понадобятся:

- мясной рулет
- желе из мясного бульона
- сладкий перец
- чашечки из помидоров
- медальоны
- «короны» из огурца



1 Поднос покрыть слоем желе (см. с. 29).



2 Рулет нарезать ровными ломтиками толщиной 1,5–2 см.



3 Выложить ломтики в один ряд внахлест по периметру подноса.



4 Нарезать вымытый, очищенный от сердцевины и семечек, но не разрезанный перец на колечки.



5 Украсить колечками из перца ломтики рулета.



6 Середину подноса заполнить зубчатыми чашечками из помидоров (см. с. 47), медальонами, «коронами» из огурцов (см. с. 36).



Ростбиф



1 У края круглого блюда поставить украшенную вазочку.



2 По краю блюда выложить кружочки помидора.

Вам понадобятся:

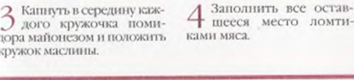
- ростбиф
- красный помидор
- майонез
- маслины
- петрушка
- «хризантема» из редьки
- «розочка» из помидора





3 Капнуть в середину каждого кружочка помидора майонезом и положить кружок маслины.

4 Заполнить все оставшееся место ломтиками мяса.



Как украсить вазочку:

Небольшую вазочку из цветного стекла заполнить кудрявой петрушкой, «хризантемами» из редьки (см. с. 60) и «розочками» из помидора (см. с. 51).



5 Сверху ростбиф украсить «розочками» из помидора.

Сосиски в беконе

Вам понадобятся:

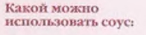
- сосиски
- бекон
- салатный огурец
- зеленый салат



1 Короткие сосиски завернуть в полоски жирного бекона, скрепить ниткой.



2 Полученные «рулетики» обжарить на разогретой сковороде до образования хрустящей корочки.



Какой можно использовать соус:

В качестве соуса в данном случае могут быть использованы сметана, смешанная с томатной пастой, майонез с мелко нарезанным укропом, кетчуп и т. п.



3 Снять нитку и остудить.



4 По краю подноса с трех сторон выложить кружочки каннелированного огурца (см. с. 33).



5 По краю с четвертой стороны выложить вымытые и обсушенные листья зеленого салата.



6 Налить на каждый из листьев какой-либо соус.



7 Заполнить оставшееся место сосисками, выложив их в несколько ровных рядов.

Жареная рыба

Вам понадобятся:

- жареная рыба
- желе из рыбного бульона
- сладкий перец
- чашечки из помидоров
- огурец



1 Поднос покрыть желе (см. с. 29).



2 Выложить «валетом» две холодные жаренные в сухарях рыбы.



3 Сладкий перец двух цветов (красный и зеленый) вымыть, очистить от сердцевины и семян, ополоснуть водой и обсушить.



4 Нарезать перец на колечки.



5 Выложить колечки из перца один ряд внахлест на рыбе: на одной – из красного перца, на другой – из зеленого.



6 Закрепить колечки желе.



7 По углам подноса поставить чашечки из помидоров (см. с. 47), а по краю выложить кружочки каннелированного огурца (см. с. 33). Все покрыть слоем желе и до подачи держать в холодном месте.

Камбала на блюде

Вам понадобятся:

- жаренная в сухарях камбала
- желе из рыбного бульона
- помидоры с оливками
- лимон, помидор
- молотый черный перец



1 Поднос покрыть слоем желе (см. с. 29).



2 Выложить на поднос готовую холодную рыбу, которую также покрыть слоем желе.



3 Разместить на камбале поставленные на листики сельдерея мелкоплодные помидоры с оливками (см. с. 50).



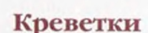
4 Выложить вокруг рыбы орнамент из кружочков помидора и лимона.



5 Посыпать кружочки помидора молотым черным перцем.



6 Композиция с жареной камбалой будет эффектным украшением стола. Перед подачей блюдо нужно держать в холодном месте.



Креветки

Вам понадобятся:

креветки •
зеленый салат •
кольцо заливного •
шарики из моркови •
лук-порей •
желе •



1 Небольшой круглый поднос застелить листьями салата так, чтобы их кончики слегка свисали с его краев.



2 Осторожно выложить в центр блюда кольцо заливного.



3 Украсить кольцо шариками из моркови (см. с. 32).



4 Вокруг кольца по контуру блюда выложить целые неочищенные креветки и кольца лука-порея.

Как приготовить кольцо заливного:

Растворить 1,5 ст. л. желатина в двух стаканах теплого рыбного бульона, добавить шарики из моркови и мелко нарезанную зелень сельдерея, вылить в форму, поставить в холодильник на несколько часов.



5 Все покрыть слоем рыбного желе (см. с. 29).



6 Блюдо очень эффектно в качестве холодной закуски. Перед подачей держать в холодном месте.

Рыбные деликатесы

Вам понадобятся:

- желе из рыбного бульона
- вареные яйца
- селедочный паштет
- белый и черный хлеб
- сливочное масло
- красная икра
- соленая сельдь
- красный и желтый перец
- лимон
- соленая красная рыба
- лосось горячего копчения

Как приготовить бутерброды:

Бутерброды с красной икрой: ломтики белого формового хлеба намазать сливочным маслом и тонким слоем красной икры, украсить веточкой петрушки.
Бутерброды с сельдью: ломтики черного формового хлеба намазать сливочным маслом, положить маленький кусочек соленой сельди, украсить маленьким кружочком красного сладкого перца.



1 Покрыть блюдо слоем рыбного желе (см. с. 29).



2 По краю выложить, чередуя, половинки яиц, фаршированных селедочным паштетом, бутерброды с красной икрой и сельдью.



3 Разделить блюдо на две части, выложив спираль из кожуры лимона.



4 Заполнить одну половину ломтиками соленой красной рыбы, другую – копченым лососем.



5 Сверху ломтики рыбы украсить колечками красного и желтого сладкого перца. Перед подачей держать в холодном месте.

Фаршированная рыба

Вам понадобятся:

- фаршированная рыба
- желе из рыбного бульона
- красный сладкий перец
- лимон
- чашечки из помидоров
- чашечки из лука



1 Залить блюдо слоем рыбного желе (см. с. 29) и дать застыть.



2 Холодную фаршированную рыбу нарезать нетолстыми ломтиками.



3 Выложить дугой на круглом блюде или в ряд на прямоугольном по краю внахлест ломтики рыбы от головы к хвосту.



4 На голове и хвосте рыбы выложить орнамент из колечек красного сладкого перца.



5 С противоположной стороны блюда так же дугой или в ряд выложить внахлест кружочки лимона.



6 Середину блюда заполнить фаршированными корзиночками из помидоров (см. с. 48) и чашечками из лука (см. с. 22), колечками из перца. До подачи держать в холодном месте.

Филе заливной рыбы

Вам понадобятся:

- желе из рыбного бульона
- филе рыбы
- салатный огурец
- лимон
- вареный рис
- петрушка



1 Покрыть блюдо слоем желе (см. с. 29).



2 Отступив от края блюда около 5 см, выложить круг, перемежая ломтики филе с кружочками лимона.



3 Огурец каннелировать, нарезать на кружочки.



4 По краю блюда выложить орнамент из каннелированных кружочков огурца (см. с. 33).



5 Середину заполнить рисом, сваренным в рыбном бульоне и посыпанным зеленью петрушки. Сверху можно украсить кружочком лимона.



УКРАШЕНИЕ *напитков*

Ананасы в шампанском

Вам понадобятся:

- свежий ананас
- ананасовый сок
- сахар
- шампанское
- сахарная пудра
- лед



1 Смазать край бокала ананасовым соком.



2 Обмакнуть край бокала в сахар, чтобы получилась сахарная каемка.



3 Положить на дно бокала 4–6 маленьких кубиков (или шариков) свежего ананаса.



4 Налить в бокал шампанское.



5 Насыпать в блюдечко сахарной пудры или песка, «прокатить» по ней ребром колечко ананаса.



6 Насадить колечко ананаса на край бокала.



7 Вставить в бокал украшенную соломинку и сразу подать к столу.

Бокал с апельсиновым соком

Вам понадобятся:

- апельсиновый сок
- свежий ананас
- сахарная пудра
- лимон
- апельсин
- лед



1 Высокий широкий бокал без ножки заполнить на $^{3}/_{4}$ апельсиновым соком.



2 Вырезать из колечка ананаса звезду.



3 Присыпать один из лучей сахарной пудрой.



4 Нарезать апельсин кружочками.



5 Насадить на край бокала звезду из ананаса и кружок апельсина.



6 Снять с лимона кожуру, чтобы получилась тонкая, ровная спираль шириной 0,5 см.



7 Пустить между звездой и кружком из апельсина спираль из кожуры лимона.

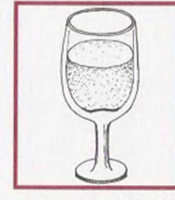


8 Перед подачей положить на дно бокала несколько кубиков льда.

Бокал с грейпфрутовым соком

Вам понадобятся:

- грейпфрутовый сок
- ананас
- сахарная пудра
- лимон
- лед



1 Высокий широкий бокал на высокой ножке на $^2/_3$ заполнить грейпфрутовым соком.



2 Вырезать из колечка ананаса звезду.



3 Чуть присыпать «звезду» сахарной пудрой.



4 Насадить звезду на край бокала.



5 Зацепить за край бокала спираль из лимонной кожуры.



6 Положить на дно несколько кубиков льда.



7 Вставить в бокал соломинку и сразу подать к столу.

Бокал с колой

Вам понадобятся:

- кола
- киви
- сливочное мороженое
- тертый шоколад
- лед

1 Высокий узкий бокал без ножки на $^2/_3$ заполнить колой.



2 Положить на дно несколько кубиков льда.



3 Вставить в бокал высокую соломинку.



4 Насадить на соломинку кружок киви и чуть спустить вниз, оставив сверху кончик 2 см.



5 Сверху киви чуть смазать сливочным мороженым.



6 Посыпать мороженое тертым шоколадом.



7 Сразу подать к столу.

Вишневый сок с мороженым

Вам понадобятся:

- вишневый сок
- сливочное мороженое
- тертый шоколад
- вишенки
- листик мяты
- лед



1 Широкий бокал на высокой ножке заполнить на $^{1}/_{2}$ вишневым соком.

Как можно украсить мороженое:

Вместо шоколада можно использовать мелкую крошку сладкого печенья.



2 Опустить на дно несколько кубиков льда.



3 Опустить в сок шарик сливочного мороженого. Посыпать его тертым шоколадом.



4 Наколоть на шпажку две вишенки и листик мяты.



5 Вставить в шарик шпажку и сразу подать к столу.

Вишневый сок с фруктами

Вам понадобятся:

- вишневый сок
- сливочное мороженое
- апельсин
- яблоко
- лед



1 Широкий бокал заполнить на треть вишневым соком, на дно положить кубики льда.



2 Заполнить вторую треть бокала мороженым.



3 Сверху выложить ряд долек апельсина и яблока.



4 Полить сверху вишневым соком (очень холодным).



5 Вставить бумажный зонтик.

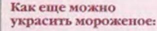
Как еще можно подать вишневый сок:

Чтобы разнообразить палитру, часть бокала можно заполнить апельсиновым или лимонным сиропом, сверху аккуратно налить вишневый сок — так чтобы не перемешались слои, — положить мороженое и украсить кусочками киви. Вместо зонтика в качестве украшения можно использовать различные декоративные фонарики на соломинках, фигурки животных и птиц.

Мороженое с сиропом

Вам понадобятся:

- вишневый сироп
- сахар
- мороженое
- тертый шоколад
- киви
- апельсин
- вишенка
- ягодка винограда



Как еще можно украсить мороженое:

Апельсин можно заменить лимоном.



1 Край широкого бокала на высокой ножке обмакнуть в вишневый сироп и сахар.



2 Заполнить бокал мороженым (хорошо замороженным).



3 Полить мороженое сиропом.



4 Сверху посыпать тертым шоколадом.



5 На шпажку наколоть вишенку, ломтик киви, кружок апельсина с ягодкой винограда.



6 Вставить шпажку в мороженое.

Сахарный ободок

Вам понадобятся:

яичный белок/лимонный сок•

сахар•



1 Смазать край бокала (примерно 1 см шириной) яичным белком или лимонным соком.



2 В небольшую, но глубокую мисочку насыпать ровным слоем сахарный песок.



3 Поставить в мисочку бокал ножкой вверх, вдавив край в сахар на 1 см.

Как сделать цветной ободок:

Чтобы сделать цветной ободок, нужно смазать край бокала каким-либо цветным сиропом или ликером.



4 Вынув бокал, легко постучать по нему, чтобы стряхнуть неприлипшие частички сахара.



5 Простой сахарный ободок лучше смотрится на бокале с темным напитком, а цветной — прекрасно гармонирует со светлыми коктейлями.

Содержание

УКРАШЕНИЕ БУТЕРБРОДОВ, МЕДАЛЬОНОВ, КАНАПЕ

УКРАШЕНИЕ БОЛЬШИХ КОМПОЗИЦИЙ

УКРАШЕНИЕ НАПИТКОВ



КАК УКРАСИТЬ БЛЮДА

Редактор *Е. Адаменко*
Художественные редакторы *А. Лютиков, И. Сауков*
Технический редактор *И. Довбенко*
Корректор *И. Иванова*

Подписано в печать с готовых монтажей 28.03.2005.
Формат 70x90 1/16. Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,78.
Доп. тираж 5000 экз. Заказ 3956.

ООО «Издательство «Терция»
198013, Санкт-Петербург, ул. Можайская, д. 18, оф. 2
e-mail: tercia

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18, корп. 5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

ОАО "Тверской полиграфический комбинат"
170024, г. Тверь, пр-т Ленина, 5. Телефон: (0822) 44-42-15
Интернет/Home page - www.tverpk.ru Электронная почта (E-mail) -sales@tverpk.ru

УКРАШЕНИЕ СТОЛА – ЭТО И ВОСПИТАНИЕ ВКУСА,
И САМОВЫРАЖЕНИЕ, И ВОЗМОЖНОСТЬ РАЗДЕЛИТЬ
РАДОСТЬ ТВОРЧЕСТВА С ДРУГИМИ.



ЗАБАВНЫЕ И СЪЕДОБНЫЕ «ЛОДОЧКИ», «ПАРУСНИКИ», «КОРЗИНОЧКИ»,
«ЦВЕТЫ», «МЕДАЛЬКИ», «КОРОНЫ», «КРОКОДИЛЫ», «ЕЖИКИ»
СДЕЛАЮТ ВАШ СТОЛ КРАСИВЫМ!
ВСЕ ЭТИ И ДРУГИЕ УКРАШЕНИЯ ПОЗВОЛЯТ ВАМ ПРЕКРАСНО
ПОДГОТОВИТЬСЯ К ПРИЕМУ ГОСТЕЙ, А ТАКЖЕ ПРИДАТЬ
БЛЕСК ПОВСЕДНЕВНОМУ ОБЕДУ.

КУШАЙТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ! ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ISBN 5-04-009830-8
9 785040 098309 >